

REPUBLIQUE ISLAMIQUE DE MAURITANIE

-----  
MINISTERE DE DEVELOPPEMENT RURAL  
-----

PROJET DE GESTION DES PARCOURS ET DE  
DEVELOPPEMENT DE L'ELEVAGE (PADEL)  
-----



---

# ETUDE SUR LE DEVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION ANIMALE PAR L'AMELIORATION DE LA COLLECTE, LA TRANSFORMATION, LA VALORISATION ET LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DE L'ELEVAGE

## RAPPORT DE L'ETAPE 2 : PLAN D'ACTIONS

Financement : Fonds de l'OPEP

Version Définitive  
Décembre 2009

## Sommaire

<b>1. INTRODUCTION</b> .....	<b>1</b>
<b>2. STRATEGIE D'INTERVENTION</b> .....	<b>2</b>
<b>2.1. Rappel des principaux résultats du diagnostic</b> .....	<b>2</b>
2.1.1. Viandes rouges .....	2
2.1.2. Lait et produits laitiers.....	3
2.1.3. Peaux et cuirs.....	4
2.1.4. Situations dans les pays voisins.....	4
<b>2.2. Orientations futures</b> .....	<b>6</b>
2.2.1. Au niveau du cheptel .....	6
2.2.2. Au niveau du secteur de la viande .....	6
2.2.3. Au niveau du secteur lait.....	7
2.2.4. Au niveau du secteur des peaux et cuirs.....	7
<b>2.3. Stratégie d'intervention</b> .....	<b>8</b>
2.3.1. Développement du secteur des viandes rouges .....	8
2.3.2. Développement du secteur laitier.....	8
2.3.3. Promotion du secteur des peaux et cuirs .....	9
2.3.4. Détermination des actions .....	10
<b>3. PLAN D' ACTIONS</b> .....	<b>14</b>
<b>3.1. Développement de la filière des viandes rouges</b> .....	<b>14</b>
3.1.1. Développement d'un réseau de Marchés aux Bestiaux .....	14
3.1.1.1. Méthodologie d'intervention.....	14
3.1.1.2. Etablissement du réseau de marchés aux bestiaux (RMB) .....	15
3.1.1.3. Construction des marchés aux bestiaux .....	16
3.1.1.4. Estimation financière et mode de Financement des marchés aux bestiaux .....	19
3.1.1.5. Gestion des marchés aux bestiaux.....	19
3.1.1.6. Organisation et fonctionnement interne d'un marché aux bestiaux.....	20
3.1.1.7. Collecte des informations technico-économiques et mise en place d'un comité d'observation et d'analyse des données.....	23
3.1.1.8. Organisation du contrôle sanitaire sur le marché .....	23
3.1.1.9. Organisation du transport des animaux .....	24
3.1.1.10. Entretien du marché.....	24
3.1.1.11. Formation des intervenants aux nouvelles techniques de gestion et de fonctionnement des équipements.....	25
3.1.1.12. Cadre juridique.....	26
3.1.2. Développement d'un Réseau d'Abattoirs des Animaux de Boucherie .....	26
3.1.2.1. Méthodologie d'intervention.....	26
3.1.2.2. Plan d'Assainissement du Secteur des Abattages (P.A.S.A).....	27
3.1.2.3. Construction des abattoirs.....	30
3.1.2.4. Estimation financière et mode de Financement des abattoirs.....	32
3.1.2.5. Gestion des abattoirs .....	33
3.1.2.6. Fonctionnement des abattoirs .....	34
3.1.2.7. Formation des intervenants aux nouvelles techniques de gestion et de fonctionnement des équipements.....	37
3.1.2.8. Renforcement du cadre juridique de l'abattage des animaux de boucherie .....	37
3.1.3. Mise à Niveau du Secteur du Commerce de Détail des Viandes Rouges .....	38
3.1.3.1. Amélioration des locaux et de l'environnement de travail .....	38
3.1.3.2. Equipements minimum des boucheries .....	39
3.1.3.3. Amélioration des conditions de mise en vente des produits .....	40
3.1.3.4. Mise à niveau du personnel des boucheries .....	41
3.1.3.5. Estimation financière du projet .....	42
3.1.3.6. Organisation de la formation professionnelle .....	42
3.1.3.6.1. Schéma de formation .....	43
3.1.3.6.2. Dimensionnement du centre de formation .....	43
3.1.3.6.3. Dimensionnement des investissements .....	43
3.1.3.7. Campagnes de sensibilisation .....	44
3.1.3.8. Cadre juridique.....	44
3.1.4. Développement d'une Chaîne d'Abattage pour l'Exportation des Viandes Rouges .....	45
3.1.4.1. Lieu d'implantation .....	45

3.1.4.2.	Mise aux normes de l'abattoir de la S.A.N .....	45
3.1.4.3.	Mise en place d'un système de traçabilité des viandes .....	47
3.1.4.4.	La formation des intervenants aux techniques nouvelles de gestion et de fonctionnement des équipements.....	48
3.1.4.5.	Renforcement institutionnel.....	48
3.1.4.6.	Consultations régionales pour exporter les viandes mauritaniennes .....	48
3.1.5.	Amélioration des Conditions d'Exportation des Animaux sur Pieds.....	48
3.1.5.1.	Les contraintes.....	49
3.1.5.2.	Renforcement de la coopération régionale .....	49
3.1.5.3.	Mise en place d'un observatoire de la transhumance.....	49
<b>3.2.</b>	<b>Développement du secteur laitier.....</b>	<b>50</b>
3.2.1.	Mise en place de nouveaux bassins laitiers.....	50
3.2.1.1.	Orientations pour le choix du type de produits laitiers pouvant être produits par l'unité de transformation laitière de Aïoune .....	50
3.2.1.2.	Les centres de collecte de lait .....	52
3.2.1.3.	Mise en place de petites unités de transformation laitière villageoises .....	55
3.2.1.4.	Mode de financement.....	58
3.2.2.	Développement des capacités des opérateurs.....	58
3.2.2.1.	Mesures de soutien de l'Etat à la collecte du lait.....	58
3.2.2.2.	Mesures économiques .....	59
3.2.2.3.	Encadrement de la collecte de lait .....	59
3.2.2.4.	Organisation des opérateurs .....	59
3.2.2.5.	Formation des opérateurs .....	60
3.2.3.	Activités de vulgarisation, de sensibilisation et de mobilisation communautaire .....	61
3.2.3.1.	Programme général .....	61
3.2.3.2.	Sensibilisation sur les méthodes de conservation et de transformation du lait en milieu rural	62
3.2.3.2.1.	Les thèmes de sensibilisation.....	62
3.2.3.2.2.	Listing et analyse des différentes méthodes de conservation et de transformation .....	63
3.2.4.	Aménagement du cadre juridique et réglementaire .....	65
3.2.4.1.	Normes sanitaires et qualitatives.....	65
3.2.4.2.	Réglementation de la collecte du lait .....	65
<b>3.3.</b>	<b>Promotion du secteur des peaux et cuirs .....</b>	<b>67</b>
3.3.1.	Développement du secteur industriel .....	67
3.3.1.1.	Les abattoirs et les locaux de conservation.....	67
3.3.1.2.	Les tanneries et mégisseries.....	67
3.3.1.3.	Les locaux de conservation et de stockage.....	67
3.3.1.4.	Le moyens de transport des animaux vivants .....	68
3.3.1.5.	Les moyens de transport des peaux .....	68
3.3.1.6.	Une unité de fabrication de cuir .....	68
3.3.2.	Promotion du secteur artisanal.....	68
3.3.2.1.	Le tannage artisanal.....	68
3.3.2.2.	La valorisation artisanale du cuir .....	68
3.3.2.3.	Estimation du coût.....	69
3.3.3.	Mode de financement des infrastructures et des équipements .....	69
3.3.4.	Amélioration du savoir faire des opérateurs .....	69
3.3.4.1.	Au niveau de l'élevage et du transport des animaux vivants .....	69
3.3.4.2.	Au niveau du dépeçage.....	69
3.3.4.3.	Au niveau de la conservation et de la collecte des peaux et cuirs .....	70
3.3.4.4.	Au niveau des tanneries industrielles.....	70
3.3.4.5.	Au niveau des tanneries artisanales .....	70
3.3.5.	Actions d'organisation.....	70
3.3.5.1.	Organisation de l'abattage au niveau national .....	70
3.3.5.2.	Comités de surveillance de la dépouille des animaux .....	70
3.3.5.3.	Instauration d'une prime à la dépouille .....	71
3.3.5.4.	Organisation du métier de collecteur de peaux .....	71
3.3.5.5.	Organisation du travail à l'intérieur des tanneries.....	71
3.3.6.	Actions de coordination.....	71
3.3.7.	Actions de contrôle .....	71
3.3.8.	Amélioration du cadre de financement .....	72

3.3.9.	Aménagement du cadre juridique et réglementaire .....	72
<b>3.4.</b>	<b>Actions transversales .....</b>	<b>74</b>
3.4.1.	Amélioration des performances de l'élevage .....	74
3.4.2.	Projet d'identification du cheptel.....	75
3.4.2.1.	Fondements d'un système d'identification et d'enregistrement des animaux d'élevage .	75
3.4.2.2.	Organisation structurelle .....	76
3.4.2.3.	Les préalables pour la mise en place du système.....	76
3.4.2.4.	La mise en place.....	77
3.4.3.	Renforcement des services rendus en santé animale et en hygiène publique.....	77
3.4.3.1.	Dans le domaine de l'élevage.....	78
3.4.3.2.	Renforcement de l'action des services vétérinaires en santé animale .....	78
3.4.3.3.	Renforcement de l'action des services vétérinaires en hygiène publique vétérinaire .....	81
3.4.3.4.	Le mandat hygiénique.....	82
3.4.3.5.	Privatisation des tâches et missions d'exécution.....	82
3.4.4.	Renforcements des capacités de l'administration centrale de la santé animale.....	83
3.4.4.1.	Renforcement des liens entre les services centraux et les services régionaux de santé animale	83
3.4.4.2.	Formalisation des rapports avec le CNERV.....	83
3.4.4.3.	Aide à la décision : Comité Consultatif de la Santé Animale (CCSA).....	83
3.4.4.4.	Cadre juridique des actions transversales .....	84
<b>4.</b>	<b>SYSTEME DE SUIVI .....</b>	<b>85</b>
4.4.1.	Unité de suivi.....	85
4.4.2.	Fonctionnement de l'unité de suivi .....	85
4.4.3.	Indicateurs à suivre.....	85
<b>5.</b>	<b>ANNEXES : PROJETS DE TEXTES REGLEMENTAIRES.....</b>	<b>89</b>

## Liste des Tableaux

Tableau 2-1 : Etat des importations des pays voisins en viandes rouges, abats et peaux et cuirs .....	4
Tableau 2-2 : Prix moyen d'un Kg de viande à la consommation (en Euro) .....	5
Tableau 1-1 : Détermination des actions.....	11
Tableau 3-1 : Réseau des marchés aux bestiaux .....	16
Tableau 3-2 : Fiche signalétique des abattoirs par wilaya.....	28
Tableau 3-3 : Liste des abattoirs prioritaires.....	29
Tableau 3-4 : Coût de la mise à niveau des abattoirs.....	33
Tableau 3-5 : Estimation du coût de la création d'un CFFVR.....	44
Tableau 3-6 : Estimation du coût d'aménagement et d'équipement de l'abattoir de la SAN .....	47
Tableau 3-7 : Coût estimatif d'un centre de collecte de lait .....	53
Tableau 3-8 : Coût du Système d'identification nationale et de la base de données.....	77
Tableau 3-9 : Evaluation des moyens financiers pour la mise en place des réseaux d'épidémiologie surveillance.....	79
Tableau 3-10 : Laboratoire national de diagnostic et d'analyse .....	80
Tableau 3-11 : Coût de la Privatisation vétérinaire Mandat sanitaire et hygiénique .....	83

## Liste des Figures

Figure 3-1 : Plan type d'un marché aux bestiaux de capacité moyenne 670 UGB.....	18
Figure 3-2 : Catégories professionnelles de l'abattage des animaux de boucherie.....	35
Figure 3-3 : Schéma d'un centre de collecte de lait.....	54
Figure 3-4 : Les principales opérations de la transformation du lait.....	63

## SIGLES ET ACRONYMES

<b>ADC</b>	Association de développement communautaire
<b>ACP</b>	Association coopérative pastorale
<b>AGPO</b>	Association (s) de Gestion Participative d'Oasis
<b>AVB</b>	Agent de vulgarisation de base
<b>CAIE</b>	Centrale des Achats des Intrants d'Elevage
<b>CAPEC</b>	Caisse populaire d'épargne et de crédit
<b>CEP</b>	Champ école paysanne
<b>CFPR</b>	Centre de formation des producteurs ruraux
<b>CNRADA</b>	Centre National de la Recherche Agronomique et de Développement agricole
<b>CNERV</b>	Centre national d'élevage et de recherche vétérinaire
<b>CRA</b>	Cellule Régionale d'appui
<b>DE</b>	Direction de l'élevage
<b>DPCSE</b>	Direction de la planification, de la coopération et du suivi/évaluation
<b>DRFV</b>	Direction de la recherche formation vulgarisation
<b>ENFVA</b>	Ecole nationale de formation et de vulgarisation agricoles
<b>FAO</b>	Organisation des NU pour l'Alimentation et l'Agriculture
<b>FIDA</b>	Fonds International pour le Développement Agricole
<b>GIE</b>	Groupement d'intérêt économique
<b>GIERNEM</b>	Projet de gestion intégrée des ressources naturelles Est Mauritanie
<b>GNACASP</b>	Groupement national des coopératives agro-sylvo-pastorales
<b>MARP</b>	Méthode active de recherche participative
<b>MDR</b>	Ministère du développement rural
<b>MICO</b>	Mutuelle d'Investissement et de Crédit Oasienne
<b>OMVS</b>	Organisation pour la mise en valeur du fleuve Sénégal
<b>ONS</b>	Office national des statistiques
<b>ONG</b>	Organisations non gouvernementales
<b>OSP</b>	Organisation socioprofessionnelle
<b>PADEL</b>	Projet d'Appui au Développement de l'Élevage
<b>PDDO</b>	Programme de Développement Durable des Oasis
<b>PDRC</b>	Programme de développement rural communautaire
<b>PIB</b>	Produit intérieur brut
<b>PPCB</b>	Péripneumonie contagieuse bovine
<b>PPR</b>	Peste de petits ruminants
<b>PROGERN</b>	Projet de gestion des ressources naturelles
<b>PSA</b>	Projet des services agricoles
<b>RGPH</b>	Recensement général de la population et de l'habitat
<b>RIM</b>	République Islamique de Mauritanie
<b>P.A.S.A</b>	Plan d'assainissement du secteur des abattages
<b>S.A.N</b>	Société des abattoirs de Nouakchott
<b>R.M.B</b>	Réseau des marchés aux bestiaux
<b>S.E.M</b>	Société d'économie mixte
<b>M.O</b>	Maître d'œuvre
<b>C.F.F.V.R</b>	Centre de formation dans la filière des viandes rouges
<b>C.E.C.C.C.L</b>	Cellule d'encadrement et de contrôle des centres de collecte de lait
<b>F.S.S.A</b>	Fonds spécial de la santé animale
<b>A.D.E.L.D.S</b>	Association de développement de l'élevage laitier et de défense sanitaire
<b>C.N.C.C</b>	Centre national du cuir et de la chaussure
<b>C.A.C.C</b>	Centre d'analyse et de contrôle du cuir
<b>U.C.I.A.E</b>	Unité centrale d'identification des animaux d'élevage
<b>U.R.I.A.E</b>	Unité régionale d'identification des animaux d'élevage
<b>D.E.S.S</b>	Diplôme d'études supérieures spécialisées
<b>A.C.M.N.S.E</b>	Agence de contrôle de la mise à niveau du secteur de l'élevage

# 1. INTRODUCTION

---

Rappelons que l'objectif de cette étude consacrée au développement de la production animale par l'amélioration de la collecte, la transformation, la valorisation et la commercialisation des produits et sous-produits de l'élevage est d'améliorer à chaque niveau des filières retenues, la connaissance des activités des opérateurs (intérieurs et extérieurs), des conditions d'intervention, des atouts et des contraintes de la collecte, de la transformation, de la valorisation et de la commercialisation des produits et sous produits animaux et d'identifier un ensemble de recommandations (plan d'action), pour une valorisation à travers l'amélioration des conditions de commercialisation à l'intérieur du pays et à l'exportation.

Le rapport de l'Etape 1 consacré à l'analyse de l'état des lieux des filières des viandes rouges, des cuirs et peaux et du lait nous a permis :

- d'identifier les modes de production, les méthodes de collecte, les techniques de transformation et de valorisation ainsi que les conditions de commercialisation à l'intérieur et à l'extérieur du pays,
- d'apprécier la nature des contraintes et leurs effets sur le développement des productions sur les plans quantitatif et qualitatif,
- de connaître les caractéristiques des marchés sur lesquels la Mauritanie a l'ambition d'exporter ses excédents de production notamment en matière de viandes rouges et de cuirs et peaux,
- de proposer des recommandations et des orientations pour la promotion des produits et sous-produits ciblés.

Le présent rapport est un plan d'actions pour la mise en œuvre de nouvelles méthodes de collecte, de transformation et de commercialisation des viandes rouges, des cuirs et peaux et du lait.

Il porte sur les aspects techniques, juridiques, économiques et organisationnels indispensables à la mise en place de filières organisées capables d'impulser une dynamique des marchés intérieurs pour répondre aux besoins de consommation et d'utilisation nationaux et aux exigences particulières du marché régional et mondial.

Le rapport est composé de cinq chapitres :

1. Introduction
2. Stratégie d'intervention ;
3. Plan d'actions ;
4. Système de suivi.
5. Annexes : Projets de textes réglementaires ;

## 2. STRATEGIE D'INTERVENTION

---

### 2.1. Rappel des principaux résultats du diagnostic

#### 2.1.1. Viandes rouges

Il a été établi que la Mauritanie possède un potentiel important de production de viande rouge. Ce potentiel reste faiblement valorisé. En effet, le secteur des viandes rouges se caractérise par un dysfonctionnement en matière technique et organisationnelle sur toute la chaîne des valeurs.

C'est ainsi que les marchés aux bestiaux sont en général dotés d'infrastructures très sommaires et que les outils publics de régulation font complètement défaut.

Il en est de même au niveau de l'abattage où on note en général de mauvaises conditions d'hygiène et souvent l'absence d'un minimum d'infrastructures et d'équipements nécessaires, compromettant ainsi tout projet d'exportation de viandes réfrigérées ou congelées.

Cela a pour conséquence de limiter la valorisation des excédents de production qui ne peut se faire que par le circuit parallèle de vente sur pieds par des filières traditionnelles vers les pays voisins dégageant ainsi une très faible valeur ajoutée.

Quant aux boucheries, comme le reste du secteur de l'abattage, elles sont dans un état de désorganisation extrême sans aucun rapport avec les conditions sanitaires et hygiéniques exigées par la manipulation d'une denrée aussi sensible que la viande.

Le constat des déficiences actuelles du secteur des viandes rouges concernent les différents niveaux de la filière, de la production à la commercialisation en passant par la collecte et la transformation.

- **Au niveau du cheptel**

Les faiblesses observées au niveau des élevages se résument comme suit :

- a) Une faible productivité des animaux liée essentiellement au mode de conduite et aux disponibilités fourragères ;
- b) Un état de santé préoccupant marqué par l'existence de plusieurs maladies épidémiques de la liste A;
- c) Absence d'un système d'identification et de suivi national ;
- d) Absence de statistiques fiables sur les effectifs et les paramètres zootechniques.

- **Au niveau de la collecte**

Les faiblesses observées au niveau des marchés aux bestiaux se résument comme suit :

- a) Le faible degré de concentration de l'offre et de la demande suite à l'éparpillement de l'activité de commerce du bétail entre plusieurs intervenants et la prépondérance des petits marchés secondaires;
- b) L'absence totale des conditions nécessaires permettant d'aboutir à une transparence des transactions effectuées sur les marchés aux bestiaux;
- c) Les insuffisances notables en termes d'équipement des marchés aux bestiaux;
- d) La désorganisation des circuits de commercialisation du bétail et l'absence d'une structure les régissant

- **Au niveau de la transformation**

Les faiblesses observées au niveau des abattoirs se résument comme suit :

- i) La prédominance d'un circuit d'abattage clandestin qui n'obéit pas aux conditions de contrôle sanitaire et de déclaration fiscale ;
- ii) La quasi totalité des abattoirs ne répondent pas aux critères requis d'espace, d'hygiène, d'environnement, d'équipement, d'organisation de travail et de fonctionnement ;

iii) La préparation des viandes dans ces conditions représente un risque sérieux pour les consommateurs, notamment les plus fragiles d'entre eux et elle demeure, de surcroît, une entrave à tout projet d'exportation de viandes.

• **Au niveau de la commercialisation de viande**

Les défaillances au niveau des boucheries de détail sont enregistrées à tous les niveaux :

- Personnel : faible niveau de qualification, mauvaise hygiène personnelle,... ;
- Locaux : non adaptés et dépourvus des équipements nécessaires ;
- Manipulations : ne répondant pas aux exigences de qualité du produit ;
- Conservation des viandes : absence de chaîne de froid ;
- Transport : utilisation de moyens inadaptés ;
- Absence de réglementation et de normes appropriées.

### 2.1.2. Lait et produits laitiers

La production laitière, principalement d'origine cameline et bovine, est peu exploitée par des unités industrielles qui traitent seulement une partie du lait produit à Nouakchott et dans les deux Wilaya de Brakna et Trarza.

Cette jeune industrie est arrivée à imposer ses produits malgré la concurrence extérieure exercée par les produits laitiers importés et malgré un environnement peu propice marqué par des contraintes diverses dont :

- ✓ une faible productivité des bassins laitiers liée elle-même à de faibles performances individuelles ;
- ✓ un manque de suivi et d'appui zootechnique et sanitaire ;
- ✓ un enclavement des troupeaux se traduisant par des coûts élevés de la collecte ;
- ✓ l'incapacité des éleveurs à satisfaire les exigences de qualité du lait destiné à l'industrie ;
- ✓ une faible représentativité des éleveurs limitant leur pouvoir de négociation ;
- ✓ un manque d'infrastructures de collecte du lait dans les bassins traditionnels et leur absence dans les autres bassins

Malgré ces difficultés, beaucoup de promoteurs privés ont déjà manifesté leur disponibilité à investir dans de nouvelles unités industrielles.

En effet, les estimations des coûts et des marges effectuées en première partie ont montré que cette activité est financièrement rentable pour les industriels à qui le lait collecté et conditionné localement revient moins cher que le lait UHT importé.

Cette activité est également rentable pour les éleveurs qui perçoivent de plus en plus l'intérêt économique de l'exploitation laitière des troupeaux camelins et bovins.

Sur un autre plan, le marché mondial des produits laitiers a enregistré une flambée des prix depuis que les stocks européens ont été épuisés et que la conjoncture n'est plus aussi favorable pour justifier l'importation de la poudre de lait dont les bas prix la mettaient à la portée du pouvoir d'achat des couches populaires.

Dans ce contexte nouveau, le développement du secteur laitier axé sur l'exploitation du potentiel existant en agissant d'une part sur la collecte, la transformation et la commercialisation et d'autre part sur l'organisation des producteurs, prend une dimension stratégique.

L'industrie laitière connaît pour le moment un développement limité, qui ne concernerait que la production de 5% du cheptel principalement en production bovine et cameline. Ces industries ne couvrent pas tout le pays et concentrent leur action dans leurs bassins de collecte initiaux, limités aux régions du Trarza, du Brakna et de la périphérie de Nouakchott.

Cependant, il existe en Mauritanie un potentiel laitier incontestable dans plusieurs régions où des quantités importantes de lait produites ne trouvent actuellement pas de débouchés.

### 2.1.3. Peaux et cuirs

Malgré l'existence d'une ressource importante, le secteur des peaux et cuirs reste marginal car, en plus des carences enregistrées tout au long de la chaîne de production, transformation et commercialisation, il supporte les effets des mauvaises pratiques d'élevage et d'abattage.

Les principales contraintes qu'il y a lieu de lever sont :

- les défauts cutanés dus au mode de conduite de l'élevage ;
- l'insuffisance d'infrastructures d'abattage et mauvaises pratiques de dépeçage, notamment pour les grands animaux;
- la mauvaise conservation des peaux après abattage ;
- des problèmes de collecte de peaux et cuirs dus à une atomisation de la production;
- l'insuffisance d'infrastructures de tannerie et de mégisserie
- l'absence de marchés hebdomadaires pour impulser une dynamique au commerce des peaux brutes;
- une carence au niveau du cadre législatif et réglementaire ;
- une absence de prêts et d'encouragements financiers.

La plupart de ces facteurs ne sont pas rédhibitoires, ils relèvent, en fait, d'un manque d'organisation, de coordination, de réglementation et de qualité dont les effets se traduisent par une exploitation partielle du potentiel et un déficit de qualité sur toute la chaîne.

Cela se traduit par des problèmes :

- d'organisation : absence de séparation des corps de métier ;
- de coordination entre les différents opérateurs ;
- de réglementation : absence de cahiers de charges fixant les règles technique à suivre par chaque opérateur; et
- de qualité de la production jusqu'à la commercialisation en passant par le dépeçage, la conservation et la transformation (tannage).

### 2.1.4. Situations dans les pays voisins

Les investigations opérées en Algérie, en Tunisie et au Sénégal en vue de déterminer les possibilités offertes par ces marchés pour l'écoulement de produits et sous produits animaux originaires de la Mauritanie nous permettent de faire le constat suivant :

- **Quantités des produits animaux importées**

Nous nous limiterons aux produits dont la production est excédentaire en Mauritanie à savoir les viandes rouges et les abats ainsi que les peaux et cuirs.

L'examen du tableau suivant montre que la demande annuelle globale en viandes rouges de ces trois pays tourne autour d'une moyenne de 90.770 tonnes par an.

Nous constatons également que les importations de peaux et cuirs sont faites uniquement par la Tunisie et portent sur une quantité annuelle moyenne de 9.666 tonnes.

**Tableau 2-1 : Etat des importations des pays voisins en viandes rouges, abats et peaux et cuirs**

Produits d'importation	Pays	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Viandes rouges	Tunisie		1.400	9.900	8.300	5.500	3.300
	Sénégal		14.924	17.614	18.918	10.837	13.457
	Algérie	18.020	38.516	85.332	95.387	66.385	64.882
	<b>Total</b>	<b>18.020</b>	<b>53.840</b>	<b>112.846</b>	<b>122.605</b>	<b>82.722</b>	<b>81.839</b>
Cuirs et peaux	Tunisie	8.200	8.400	8.900	8.900	10.900	12.700

- **Compétitivité de la viande d'origine mauritanienne**

Les prix moyens de viande au détail relevés durant le mois d'avril 2009 dans des marchés populaires des trois capitales sont indiqués dans le tableau suivant :

**Tableau 2-2 : Prix moyen d'un Kg de viande à la consommation (en Euro)**

Pays	Mauritanie	Tunisie	Algérie	Sénégal
Viande bovine	2,82	5,4	8,78	3,13
Viande ovine	3,39	5,95	8,78	3,28

L'examen de ces données permet de tirer les conclusions suivantes :

- Par rapport au Sénégal, les prix sont pratiquement au même niveau ;
- En Tunisie et en Algérie, les prix pratiqués sont multipliés respectivement par 2 et 3.

• **Conformité des produits par rapport aux besoins de ces marchés**

Pour les viandes rouges, notre argumentation auprès des responsables rencontrés, en Tunisie et en Algérie, quant au mode de production naturel des animaux en Mauritanie, a trouvé un écho favorable dans un contexte où les dysfonctionnements dans la conduite alimentaire des animaux d'élevage dans les pays occidentaux ont provoqué des crises qui ont marqué les esprits (les hormones, la dioxine, la BSE,...).

Ces mêmes responsables conviennent que les viandes mauritaniennes offrent de meilleures garanties à l'égard de ces pathologies. Mais, ils constatent aussi que certaines pathologies classées chez eux comme exotiques n'ayant jamais sévi, risqueraient d'y être introduites à travers des opérations d'importation à partir de la Mauritanie.

Notre opinion est qu'ils ne sont pas prêts à transgresser les dispositions déjà appliquées et qui sont semblables, voir identiques, aux dispositions prises par les pays occidentaux.

A titre d'exemple, et nous avons constaté qu'il en est de même pour le Sénégal et l'Algérie, le certificat sanitaire pour l'importation de viande du Brésil exigé par la Tunisie stipule entre autres conditions :

- Le pays ou la zone soit officiellement et conformément au code zoosanitaire de l'OIE indemne de maladies spécifiques aux bovins ou susceptibles de les contaminer : Peste Bovine, PPCB, Dermatose Nodulaire Contagieuse, Fièvre de la Vallée du Rift, Fièvre Aphteuse ;
- Les abattoirs, les ateliers de découpe et les entrepôts frigorifiques soient officiellement agréés par l'autorité compétente du pays d'origine et qu'ils répondent aux conditions fixées par le code d'usage international du Codex Alimentarius ;
- Les viandes soient préparées dans les conditions d'hygiène fixées par le code d'usage international du Codex Alimentarius ;
- Les viandes soient accompagnées par un certificat de non contamination par la dioxine ;
- Les viandes soient accompagnées par un certificat de non contamination radioactive

Par rapport à ces conditions, on constate que mise à part la Peste Bovine, les autres maladies de la liste A citées antérieurement continuent à sévir et que les conditions requises de préparation des viandes ne sont pas remplies.

Pour les peaux et cuirs, les responsables du Centre National du Cuir et de la Chaussure en Tunisie importent déjà les produits mauritaniens et connaissent très bien la filière mauritanienne pour avoir entretenu des relations avec des opérateurs en tannerie. Les qualités intrinsèques des peaux, notamment celles des ovins et des bovins sont très appréciées par les industriels tunisiens qui regrettent cependant les nombreux défauts causés par le mode d'élevage et celui du dépeçage.

Nous avons noté, par ailleurs, une grande disponibilité des professionnels tunisiens à rehausser le niveau de coopération avec leurs collègues mauritaniens en termes de commerce et d'échange d'expériences.

## 2.2. Orientations futures

### 2.2.1. Au niveau du cheptel

L'essentiel des échanges mondiaux de viandes ont lieu entre les marchés des pays de grands ensembles (UE, ALENA) dont l'accès par les autres pays est fermé par des barrières sanitaires destinées à protéger leurs propres cheptels.

La Mauritanie ne pourra donc pas prétendre accéder à ces marchés à brève échéance mais doit dores et déjà mettre en place les infrastructures nécessaires à une préparation des viandes selon les normes requises, assainir son cheptel des maladies les plus handicapantes au niveau des échanges commerciaux, en conformité avec les procédures de l'Office International des Epizooties.

Dans la zone maghrébine, trois pays font appel à l'importation à des degrés variables pour répondre aux besoins de leurs populations en viandes rouges, ce sont l'Algérie, la Libye et la Tunisie. Actuellement, leurs principales sources d'approvisionnement sont les pays d'Europe et d'Amérique du Sud. Les conditions sanitaires de ces marchés posent moins de problèmes à la Mauritanie en raison de leurs situations sanitaires plus problématiques ne permettant qu'un niveau d'exigence limité. Toutefois, les conditions zoonosaires y restent différentes de celles de la Mauritanie, à la fois sur le contrôle de certaines maladies (Rift Valley fever par exemple) ou au niveau des souches qui y circulent, ou du moins de leur connaissance (fièvre aphteuse par exemple).

L'autre aspect important pour accéder à ces marchés est la mise en place d'une chaîne de viande réfrigérée ou congelée et d'un service performant d'hygiène et d'inspection des denrées animales et d'origine animale.

L'assainissement du cheptel devient de ce fait une nécessité incontournable voire une urgence. Cela nécessitera l'introduction de réformes à plusieurs niveaux :

- dans le domaine de la santé animale : élargissement du mandat sanitaire, recrutement massif de vétérinaires et d'ingénieurs, mise en place progressive d'un système d'identification et de contrôle des déplacements,
- étoffer le REMEMA par la création d'un comité consultatif pour la santé animale présidé par le ministre de l'agriculture et animé par la direction de l'élevage.

Ces réformes auront un impact en premier lieu sur les éleveurs et les consommateurs mauritaniens en sauvegardant le capital animal. Elles ouvriront aussi la porte aux exportations non seulement dans les pays voisins mais aussi dans la zone du moyen orient.

### 2.2.2. Au niveau du secteur de la viande

Il est évident que la situation doit être assainie non seulement pour préserver la santé du consommateur mais aussi pour gagner la confiance des clients étrangers à qui la Mauritanie s'apprête à exporter son excédent de production de viande. En fait, il n'est pas concevable de faire coexister deux circuits parallèles, un circuit de distribution respectueux des normes, destiné à l'exportation à côté d'un circuit de distribution anarchique destiné à la consommation locale.

Les actions préconisées visant à améliorer la situation de la production de viande rouge sont les suivantes :

#### ❖ **Un plan directeur des marchés aux bestiaux**

Il s'avère nécessaire que la Mauritanie doit avoir un réseau de marchés aux bestiaux dotés des équipements et des infrastructures permettant à ce maillon de la filière de jouer pleinement son rôle de contrôle, d'observation et de collecte de nombreuses données utiles pour la filière.

#### ❖ **Un plan directeur des abattoirs**

Une révision complète des installations actuelles s'impose avec élimination des abattoirs irrécupérables, mise aux normes des unités qui restent et construction de nouveaux abattoirs.

❖ **Un programme de mise à niveau des boucheries**

Elaboration et application de cahiers des charges fixant les conditions d'aménagement et d'équipement des boucheries, de manipulation et conservation de la viande, des conditions d'hygiène, etc.

### 2.2.3. Au niveau du secteur lait

Le développement de la production laitière par l'amélioration de la collecte, la transformation, la valorisation et la commercialisation peut se concevoir par la mise en place des trois actions suivantes :

❖ **La création de nouvelles zones de collecte et d'unités de transformation industrielle du lait dans d'autres bassins laitiers :**

L'implantation de petites unités de transformation laitière dans les centres urbains régionaux susceptibles de drainer la production de bassins laitiers de proximité s'offre comme une opportunité de développement de la filière. A cet effet, la mise en place d'une usine laitière à Aioun ou à Kifa qui serait desservie par les élevages de production de lait au niveau des wilayas du Hodh Charghui et de l'assaba semble une action porteuse pour la valorisation de la production de lait qui est souvent excédentaire durant une bonne partie de l'année. Cette usine pourrait être approvisionnée par des centres de collecte installés tout le long du trajet reliant les trois wilayas (les deux Hodh et l'Assaba) et certaines zones de production à l'intérieur de celles-ci.

❖ **L'amélioration de l'efficacité du système de collecte du lait existant**

Les insuffisances actuelles se rencontrent au niveau de l'organisation des circuits de collecte et leur fonctionnement et au niveau de la qualité finale du lait rendu au centre de collecte.

Partant du principe que la responsabilité d'un producteur de lait devrait se limiter à la production et s'arrêter au terme de la traite, et que ce n'est pas à lui de livrer le lait à l'usine. La collecte du lait à partir des élevages et son transport aux usines de transformation en passant par les centres de collecte devraient être assurés par des promoteurs privés gérant des centres de collecte dont le fonctionnement pourrait être financé en partie par les éleveurs et les usines mais que l'essentiel du financement proviendrait d'une subvention de l'état prélevée sur les taxes perçues sur les produits laitiers importés.

❖ **L'amélioration de la qualité du lait**

L'amélioration de la qualité du lait est une priorité qui nécessite la mobilisation de tous les intervenants. Ce programme sera basé sur trois actions :

- ✓ Officialiser le paiement du lait à la qualité ;
- ✓ Elargir les programmes de vulgarisation ;
- ✓ Initier des programmes d'éducation sanitaire pour le large public pour que l'exigence de qualité vienne des consommateurs.

### 2.2.4. Au niveau du secteur des peaux et cuirs

Dans le cadre de cette étude, trois domaines feront l'objet de programmes d'intervention.

❖ **Le contrôle, l'organisation et le renforcement des techniques de dépeçage, de conservation et de stockage des peaux :**

Des programmes de formation et de sensibilisation ainsi que des cahiers de charges devront être élaborés pour :

- ✓ les éleveurs afin de prendre soin des peaux des bêtes comme un produit non négligeable ;
- ✓ les dépeceurs et les collecteurs pour préserver la qualité des peaux tout au long de la chaîne. Les dépeceurs devront percevoir une prime pour la qualité ;

Nous proposons aussi de mettre en place un programme de création de centres de ramassage, de stockage des peaux et de transport des peaux.

❖ **Moderniser le travail dans les tanneries pour produire de la qualité**

L'élan de modernisation à instaurer nécessitera de faire appel à l'expertise dans les pays de l'UMA, à la mise en place de programmes de formation de tous les intervenants ainsi qu'à l'acquisition de nouvelles machines.

❖ **Organisation du secteur par la mise en place d'un centre technique du cuir et peaux**

Les tanneries, les collecteurs, les bouchers et les dépeceurs rencontrent, chacun à son niveau, des problèmes qui ont des répercussions sur les activités des autres. Ces professionnels ont besoin de communiquer entre eux pour résoudre leurs problèmes respectifs. Pour cela, nous proposons la mise en place d'un centre technique qui aura pour mission d'encadrer la totalité du secteur.

## 2.3. Stratégie d'intervention

La stratégie d'intervention consiste à élaborer et mettre en œuvre un plan d'actions articulé autour de trois axes fondamentaux. Chaque axe d'intervention porte sur le développement d'une filière essentielle (viandes rouges, lait, peaux & cuirs) dont la chaîne des valeurs mérite d'être maîtrisée à tous les niveaux (de la fourche à la fourchette). Ainsi, l'intervention des pouvoirs publics sera menée pour chacune des filières à part. Evidemment des synergies et des complémentarités sont à prévoir pour préserver la cohérence du schéma global d'intervention et la rentabilité du secteur dans son ensemble.

La présentation de la stratégie de développement de la production animale par l'amélioration des conditions d'élevage, de la collecte, de la valorisation et de la commercialisation des produits et sous-produits d'élevage fait l'objet des développements ci-après.

### 2.3.1. Développement du secteur des viandes rouges

Le plan d'actions a pour objet d'affirmer l'engagement des autorités mauritaniennes à mettre en place l'environnement nécessaire à la construction d'une filière "viandes rouges" dont les produits auront les caractéristiques nécessaires pour accéder aux marchés des pays voisins.

Cette démarche se traduit par le développement des services techniques de support au secteur, de nature à rassurer les clients potentiels de l'efficacité des services mis en place, notamment en termes de qualité des produits et de sécurité sanitaire et d'hygiène.

Par ailleurs, la commercialisation du bétail sur pieds dans les pays voisins reste, malgré sa faible valeur ajoutée, un débouché essentiel qu'il faut organiser pour en améliorer la rentabilité.

Enfin, l'organisation du secteur des boucheries revêt une importance extrême car il constitue l'interface de la filière avec le consommateur.

Les objectifs généraux recherchés par ce volet sont les suivants :

- Le développement de la production de viandes pour faire face aux besoins de consommation domestiques qui augmentent avec l'amélioration du pouvoir d'achat et de dégager des excédents exportables aussi élevés que possible ;
- Disposer d'une viande de la meilleure qualité possible ;
- La réduction de la pauvreté par l'augmentation du revenu des éleveurs et la lutte contre l'exode rural ;
- La création d'emplois en milieu rural et urbain;
- L'augmentation de la contribution du secteur au PNB et à la valeur des exportations ;
- Le renforcement de la filière Viande rouges en Mauritanie

### 2.3.2. Développement du secteur laitier

A l'instar de ce qui a été réalisé dans le Trarza et le Brakna, il s'agit de mettre en place des infrastructures de collecte et de transformation laitières en vue de collecter et de transformer le lait produit dans les wilaya des deux Hodhs, de l'Assaba, du Gorgol et du Guidimakha.

Cette activité sera accompagnée par un programme de structuration des producteurs autour des centres de collecte (anciens bassins et nouveaux bassins) visant à favoriser l'action des organismes d'encadrement en matière de santé animale et de zootechnie ainsi que la mise en place d'activités de services, notamment en matière d'approvisionnement en intrants de l'élevage.

La mise en place d'un réseau de centres de collecte de lait et de deux unités de transformation industrielle du lait dans les wilayas des deux Hodh, de l'Assaba, du Gorgol et de Guidimakha vise l'amélioration des fonctions suivantes :

- La prise en charge de la collecte du lait frais dans de bonnes conditions d'hygiène, respectant les normes et garantissant la qualité ;
- L'acheminement du lait collecté vers les unités de transformation industrielle avec un minimum de coût et de risque d'altération du produit quantitativement et qualitativement ;
- La sécurisation des producteurs quant à l'écoulement de leur production laitière et de l'industriel quant à son ravitaillement régulier en lait.

Le respect de ces critères de bon fonctionnement est conditionné par la prise en compte des considérations suivantes :

- La localisation des centres de collecte doit permettre une couverture totale des zones de production, sachant que pour la phase de démarrage, la priorité doit être accordée à celles qui possèdent la plus forte densité animale et qui sont les moins enclavées ;
- Les unités de transformation laitière pourraient être implantées à la périphérie de deux importantes agglomérations des bassins laitiers projetés où il y a déjà une forte demande en produits laitiers tout en occupant une position centrale par rapport aux centres de collecte ;
- Le volume d'activité est également un critère important car il intervient pour la justification des investissements par une activité suffisante permettant d'amortir les investissements consentis et de dégager une bonne marge bénéficiaire.

Les objectifs généraux recherchés par ce volet sont comme suit :

- Le développement de la production laitière en vue de sa transformation industrielle et d'assurer l'autosuffisance nationale ;
- La valorisation des produits laitiers transformés en milieu rural pour améliorer le régime alimentaire de ces populations
- La réduction de la pauvreté par l'augmentation du revenu rural et la lutte contre l'exode rural
- La création d'emplois en milieu rural, urbain et péri urbain ;
- L'économie de devises par la diminution des importations en produits laitiers ;
- La satisfaction des besoins des consommateurs en produits de meilleure qualité et à des prix étudiés.

### 2.3.3. Promotion du secteur des peaux et cuirs

Ce qui caractérise le secteur du cuir en Mauritanie, c'est la discordance entre l'existence d'une ressource imposante en cheptel et un niveau de développement embryonnaire de l'industrie du cuir, alors que dans le même temps, d'autres pays en voie de développement et de surcroît ne possédant pas la même ressource, ont fortement accru leur part de production mondiale du cuir.

Par ailleurs, la qualité intrinsèque du cuir produit en Mauritanie est reconnue partout, mais il est communément admis aussi que les méthodes de travail des opérateurs tout au long de la filière se répercutent par une dépréciation de cette qualité qui s'accroît au fur et à mesure qu'on avance dans la filière.

Le manque d'organisation des activités tout au long de la filière et le manque de communication entre les différentes structures professionnelles ainsi que l'absence de contrôles de qualité expliquent l'état actuel d'un secteur marginalisé qui ne profite qu'à quelques groupes d'individus alors que la ressource est considérable et peut être valorisée pour constituer un pôle de développement économique pour le pays.

L'objet de ce plan d'actions est donc de combler cet écart entre la ressource et les quantités de cuir produites.

Pour ce faire, le programme proposé reprend des mesures techniques, qui sont à la base de l'amélioration de la quantité et de la qualité des produits, mais il se base surtout sur le pilotage de la filière par les pouvoirs publics en mettant en place un encadrement et une organisation destinées à soustraire la filière de la main mise de quelques corporations professionnelles pour en faire un axe stratégique fort pour le développement économique du pays.

Les objectifs généraux recherchés par ce volet sont comme suit :

- Optimisation des services rendus à chaque niveau de la filière
- Développement d'une industrie reconnue pour la qualité de ses produits
- Création d'emplois qualifiés et bien rémunérés;
- Augmentation de la contribution du secteur au PIB/PNB et à la valeur des exportations

#### 2.3.4. Détermination des actions

Le plan d'action proposé pour la mise à niveau des trois filières principales (viandes rouges, lait, peaux & cuirs) en agissant sur les segments de collecte, de transformation, de valorisation et de commercialisation consiste dans la mise en place des actions suivantes :

- Actions physiques d'aménagement et d'équipement qui se traduisent par la réalisation d'investissements structurants et/ou productifs ;
- Actions de développement des capacités des opérateurs pour produire de la qualité. Il s'agit d'activités visant l'organisation, la coordination et le contrôle des activités au niveau des différents maillons de chaque filière pour une meilleure valorisation des ressources (y compris la formation) ;
- Actions diverses, se rapportant notamment à la réalisation de quelques études indispensables, à l'aménagement du cadre législatif et réglementaire et autres mesures d'accompagnement (communication, sensibilisation, mobilisation communautaire, ...) ainsi que la mise en place d'un système de suivi.

Les tableaux présentés dans les deux pages suivantes, récapitulent les différentes composantes du plan d'action.

Tableau 0-1 : Détermination des actions

Axes d'intervention	Objectifs recherchés	Thèmes	Actions d'aménagement et d'équipement	Mesures de développement des capacités des opérateurs			Aménagement du cadre réglementaire et autres mesures	Etudes, Assistance techniques et Mesures diverses
				Organisation et Soutien	Formation	Communication, Information et Sensibilisation		
Développement du secteur des viandes rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amélioration du cadre de travail des opérateurs par le développement par l'Etat de services de support (législation, infrastructures publiques, organisation et contrôle).</li> <li>- Passage progressif d'une exportation du bétail sur pieds vers l'exportation de viandes réfrigérées et congelées.</li> <li>- Modification de l'image actuelle sur la qualité sanitaire et hygiénique des viandes mauritaniennes pour leur permettre d'accéder aux marchés régionaux</li> <li>- Mise à niveau des marchés aux bestiaux, des abattoirs et des boucheries et amélioration de leurs modes d'exploitation.</li> <li>- Renforcement de la capacité des opérateurs ;</li> <li>- Renforcement du cadre réglementaire et des investissements de la part des pouvoirs publics et du secteur privé.</li> </ul>	Développement du réseau de marchés aux bestiaux (RMB)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construction de 20 marchés aux bestiaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablissement du réseau de marchés aux bestiaux (RMB)</li> <li>- Développement du mode de Financement des marchés aux bestiaux</li> <li>- Renforcement de la gestion des marchés aux bestiaux</li> <li>- Amélioration de l'organisation et du fonctionnement interne des marchés aux bestiaux</li> <li>- Organisation du contrôle sanitaire sur le marché</li> <li>- Organisation du transport des animaux</li> <li>- Organisation de l'entretien des marchés aux bestiaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation des intervenants aux nouvelles techniques de gestion et de fonctionnement des équipements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place d'un comité d'observation et d'analyse des données</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Règlement intérieur du marché aux bestiaux.</li> <li>- Arrêté réglementant le transport des animaux d'élevage.</li> <li>- Cahier des charges pour le transport des animaux d'élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboration du Plan directeur des marchés aux bestiaux</li> </ul>
		Développement d'un Réseau d'Abattoirs des Animaux de Boucherie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construction des abattoirs</li> <li>- Renforcement des équipements de l'abattoir de la SAN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan d'Assainissement du Secteur des Abattages (P.A.S.A)</li> <li>- Développement du mode de Financement des abattoirs</li> <li>- Renforcement de la gestion des abattoirs</li> <li>- Amélioration du fonctionnement des abattoirs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation des intervenants aux nouvelles techniques de gestion et de fonctionnement des équipements</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Règlement intérieur de l'abattoir.</li> <li>- Brigades de lutte contre l'abattage clandestin.</li> <li>- Cahier des charges pour le transport des viandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboration du Plan directeur des abattoirs</li> </ul>
		Mise à Niveau du Secteur du Commerce de Détail des Viandes Rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amélioration de l'état des locaux et de l'environnement de travail</li> <li>- Equipements minimum des boucheries</li> <li>- Construction et équipement du centre de formation professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amélioration des conditions de mise en vente des produits</li> <li>- Mise à niveau du personnel des boucheries</li> <li>- Organisation de la formation professionnelle</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilisation du consommateur (éducation sanitaire et risques encourus)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Renforcement du cadre législatif pour la lutte contre l'abattage clandestin</li> <li>- Réglementation du transport des viandes et des viscères.</li> <li>- Mise en place d'un cahier des charges pour l'exercice du métier de boucher</li> </ul>	
		Développement d'une Chaîne d'Abattage pour l'Exportation des Viandes Rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise aux normes de l'abattoir de la S.A.N</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place d'un système de traçabilité des viandes</li> <li>- Développer un système de déclaration régulier des Epizooties</li> <li>- Consultations régionales pour exporter les viandes mauritaniennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La formation des intervenants aux techniques nouvelles de gestion et de fonctionnement des équipements</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaboration étroite avec l'office international des épizooties pour assainir la situation zoo sanitaire du pays</li> </ul>
		Amélioration des Conditions d'Exportation des Animaux sur Pieds		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Renforcement de la coopération régionale</li> <li>- Mise en place d'un observatoire de la transhumance</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place d'un observatoire de la transhumance</li> <li>- Conception à l'échelle régionale de politiques d'harmonisation des législations vétérinaires</li> </ul>

Axes d'intervention	Objectifs recherchés	Thèmes	Actions d'aménagement et d'équipement	Mesures de développement des capacités des opérateurs			Aménagement du cadre réglementaire et autres mesures	Etudes, Assistance techniques et Mesures diverses
				Organisation et Soutien	Formation	Communication, Information et Sensibilisation		
<b>Développement du secteur laitier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Création de nouveaux bassins de lait</li> <li>- La décentralisation des unités industrielles de transformation du lait;</li> <li>- Développement réseau collecte de lait</li> <li>- Le développement d'un réseau de collecte de lait dans Les nouveaux bassins ;</li> <li>- Structuration des petits producteurs en groupes d'intérêt autour des centres collecte.</li> <li>- Amélioration revenus et capacités négociation des éleveurs</li> <li>- Le développement d'un partenariat entre les producteurs, les collecteurs, les industriels et l'administration,</li> </ul>	Mise en place de nouveaux bassins laitiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A court terme : Construction d'une laiterie et de 3 centres de collecte</li> <li>- A moyen terme : Construction d'une laiterie et de 3 centres de collecte</li> </ul>	<p>Développement et mise en place de dispositions relative au :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mode de financement de la collecte,</li> <li>- Contrôle et gestion des centres de collecte</li> <li>- Fonctionnement des centres de collecte</li> <li>- Cellule de coordination des centres de collecte</li> <li>- Banque dédiée à l'agriculture et l'élevage</li> <li>- Prime de collecte</li> <li>- Prime de réfrigération du lait</li> <li>- Renforcement des centres de collecte par du personnel détaché de l'état</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation pour cadres et techniciens sur la vision stratégique (règlements, primes, normes)</li> <li>- Formation pour directeurs centres de collecte et techniciens de la cellule d'encadrement des centres de collecte (circuits de collecte, conservation et transformation lait, hygiène.</li> <li>- Formation techniciens et agents d'exécution pour accomplir au mieux leurs tâches et dans la conservation et l'hygiène du lait</li> </ul>	Mise en place d'associations de développement de l'élevage laitier et de défense sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normes sanitaires et qualitatives</li> <li>- Réglementation de la collecte du lait</li> </ul>	
<b>Promotion du secteur des peaux et cuirs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amélioration de la qualité des peaux et cuirs ;</li> <li>- Développement des capacités professionnelles et modernisation des équipements dans les tanneries pour produire de la qualité ;</li> <li>- Organisation de la filière et coordination des activités des différents maillons de la chaîne ;</li> <li>- Renforcement de l'encadrement juridique et économique ;</li> </ul>	Promotion de la collecte, de la transformation et de l'exportation des peaux et cuirs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Centre d'enseignement et de formation professionnelle en techniques de transformation et valorisation du cuir</li> <li>- Création d'une unité de fabrication du cuir</li> <li>- Construction de centres régionaux de tannage végétal collectifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation de la lutte contre maladies parasitaires</li> <li>- Organisation du métier de collecte des peaux</li> <li>- Organisation abattage au niveau national</li> <li>- Comités surveillance dépouilles des animaux</li> <li>- Actions de contrôles à tous les niveaux</li> <li>- Création fonds pour crédits avantageux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation dépeceurs</li> <li>- Formations en traitement et conservation des peaux</li> <li>- Formation tanneurs artisanaux en conservation, transformation et application des produits tannisant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilisation administrations et éleveurs pour la lutte contre maladies parasitaires</li> <li>- Abandon du système marquage animaux fer chaud</li> <li>- Amélioration transports animaux</li> <li>- Abattage dans abattoirs contrôlés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loi réglementant la dépouille</li> <li>- Prime à la dépouille</li> <li>- Décret comités de surveillance dépouilles</li> <li>- Décret exercice collecte des peaux</li> <li>- Loi portant création d'un centre technique des cuirs et des chaussures</li> </ul>	

Axes d'intervention	Objectifs recherchés	Thèmes	Actions d'aménagement et d'équipement	Mesures de développement des capacités des opérateurs			Aménagement du cadre réglementaire et autres mesures	Etudes, Assistance techniques et Mesures diverses
				Organisation et Soutien	Formation	Communication, Information et Sensibilisation		
Actions transversales	- Amélioration de conduite et des performances de l'élevage des bovins, ovins, caprins et camélins	Mesures de conduite de l'élevage et d'organisation,		<ul style="list-style-type: none"> <li>- sécurisation de la santé animale</li> <li>- fonds de roulement au sein des associations d'éleveurs (ADELDS)</li> <li>- Optimisation des productions animales</li> <li>- renforcement des organisations de producteurs laitiers (ADELDS)</li> </ul>				
	- Amélioration de la connaissance du cheptel et de son suivi	Projet d'identification du cheptel,		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Système d'identification et d'enregistrement des animaux d'élevage</li> <li>- Unité Centrale d'Identification des Animaux d'Elevage « UCIAE »</li> <li>- Unités Régionales d'Identification des animaux d'Elevage « URIAE »</li> </ul>				
	- Amélioration de la santé du cheptel - Meilleur contrôle des fléaux	Renforcement des services rendus en santé animale et hygiène publique vétérinaire,		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle de la qualité des aliments et des normes de production animale</li> <li>- Le contrôle du commerce et des mouvements et rassemblements d'animaux et des produits d'origine animale</li> <li>- Une base de données sur les élevages</li> <li>- Réseaux d'épidémiologie surveillance</li> <li>- Création d'un laboratoire national de contrôle des médicaments et des produits biologiques à usage vétérinaire</li> <li>- Le laboratoire national d'hygiène alimentaire</li> <li>- Privatisation des tâches et missions d'exécution</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agrément de laboratoires de référence en santé animale</li> <li>- Le contrôle aux frontières des animaux et produits d'origine animale</li> <li>- Fonds spécial de la santé animale</li> <li>- L'identification nationale des ateliers et des produits finis</li> <li>- Les normes de salubrité et les procédures d'agrément des établissements producteurs</li> <li>- L'accréditation internationale pour les ateliers exportateurs et pour le laboratoire national</li> <li>- Le mandat hygiénique</li> </ul>	
	- Amélioration du suivi du cheptel - Amélioration de la planification et de la mise en œuvre des projet de développement	Renforcement des capacités de l'administration centrale de la santé animale		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Renforcement des liens entre les services centraux et les services régionaux de santé animale</li> <li>- Formalisation des rapports avec le CNERV</li> <li>- Aide à la décision : Comité Consultatif de la Santé Animale (CCSA)</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Projet de loi portant création d'un fonds spécial de santé animale et d'hygiène publique vétérinaire ;</li> <li>- Projet de décret portant sur les attributions et l'organigramme général des services vétérinaires ;</li> <li>- Projet d'un décret relatif à l'institution d'un comité consultatif de la santé animale ;</li> </ul>	

## 3. PLAN D' ACTIONS

---

### 3.1. Développement de la filière des viandes rouges

#### 3.1.1. Développement d'un réseau de Marchés aux Bestiaux

##### 3.1.1.1. Méthodologie d'intervention

En raison de la vétusté de la majorité des marchés aux bestiaux et de l'importance de la fonction dédiée à ces équipements, il est nécessaire, voire indispensable d'élaborer un plan directeur des marchés aux bestiaux. Cette action représente un préalable à toute intervention d'aménagement, d'équipement ou d'organisation de ces marchés.

La mise en œuvre d'un plan directeur nécessite, outre des crédits trop importants, la mise en place de nouveaux types d'organisation et de fonctionnement ainsi que des changements de mentalité qui seraient difficiles à faire adopter par les professionnels dans les petites agglomérations non encore sensibilisés au besoin de modernisation de la filière.

Pour ces raisons, la mise à niveau se fera avec plus de pragmatisme et par étapes, en commençant par les zones les plus prioritaires où ces nouvelles infrastructures seront à la fois mieux rentabilisées et mieux acceptées parce qu'elles sont déjà souhaitées et attendues par les professionnels.

L'élaboration d'un réseau de marchés aux bestiaux est basée sur les fonctions inhérentes à leur existence, à savoir :

- l'approvisionnement des abattoirs ;
- l'approvisionnement des éleveurs en animaux d'élevage ;
- l'approvisionnement des opérateurs de la filière assurant le transfert des animaux et les échanges entre les zones de production et les zones de consommation ;

A côté de ces considérations, le volume d'activité du marché apparaît comme un critère important car il intervient au niveau de :

- la justification des investissements d'équipement et de mise à niveau des marchés par une activité suffisante permettant d'amortir les investissements consentis et de dégager une marge bénéficiaire ;
- la représentativité des prix et la transparence des transactions effectuées sur les marchés par la confrontation de l'offre et de la demande.

Ces constatations impliquent un principe de réduction du nombre de marchés et d'accroissement des volumes d'activité unitaires de ceux qui sont maintenus tout en tenant compte des considérations suivantes :

- la localisation : La distribution spatiale des marchés doit couvrir toutes les zones de production et desservir les abattoirs existants ou devant être construits ;
- la superficie : Elle doit être adaptée aux volumes des activités ;
- le regroupement des marchés dans une même agglomération : Dans le cas de l'existence de plusieurs marchés dans une même agglomération dédiés chacun à la commercialisation d'une espèce d'élevage donnée, il y a lieu de les rassembler dans une même structure.

### 3.1.1.2. Etablissement du réseau de marchés aux bestiaux (RMB)

#### a) Situation et configuration actuelle des marchés aux bestiaux

En Mauritanie, la situation actuelle des marchés aux bestiaux se présente comme suit :

- Au Trarza : Les 6 Moughataa (Rosso, R'Kiz, Méderdra, Keur Macène, Boutilimit et Wad Naga) qui composent la wilaya dispose, chacune, d'un marché à bétail situé hors de l'agglomération et ne nécessitant pas de transfert. Ces marchés ne sont pas aménagés.
- Le marché de Rosso (capitale de la Wilaya et ville riveraine du Sénégal) peut faire l'objet d'une réhabilitation et servir de point de départ des exportations d'animaux vers le Sénégal.
- Au Tiris Zemour : Le marché à bestiaux de Zoueiratt (chef lieu de la wilaya) n'est pas aménagé et il est situé hors de la ville. Selon les informations recueillies, il peut être exploité à des fins d'exportation en direction des pays voisins du Nord, notamment le Maroc, l'Algérie et la Tunisie et même Nouadhibou, en Mauritanie.
- Au Guidimakha : Il y a 2 marchés à Sélibaby (Est et Ouest de la ville). Ceux-ci sont aménagés par les vendeurs d'animaux qui y ont construit des clôtures en banco. L'un d'entre eux pourrait être aménagé et exploité pour l'exportation du bétail vers le Sénégal et le Mali.
- Au Hodh Echarghi : Dans cette wilaya, en particulier, les marchés hebdomadaires représentent une tradition héritée du Mali voisin. Il y a une multitude de marchés à bestiaux, souvent non aménagés. Les plus importants sont ceux d'Adel Bagrou, de Bengou, d'Aouinet Zbel, de Moucheiche, de Fassala Néré, de Bassikounou, de Timbédra, de Noual, de Boust, de Djigueni et de Bousteila. Tous sont exploités à des fins d'exportation du bétail en direction du Mali et des principales agglomérations urbaines de Mauritanie (notamment Nouakchott et Nouadhibou).
- En Assaba : Le plus important marché se trouve à Kiffa à l'intérieur de la ville. Ce marché constitue un relais pour la collecte des animaux en provenance des autres Moughataa de la wilaya de l'Assaba et de l'Ouest du Hodh El Gharbi (Moughataa de Tamchekett et de Tintane) et leur expédition vers les marchés à bestiaux de Nouakchott et d'Atar. Il peut servir, aussi, comme point de départ des exportations en direction du Sénégal. Les nuisances inhérentes à son emplacement au cœur de la ville nécessitent son transfert à l'extérieur de la ville.
- Au Hodh El Gharbi : le plus important marché à bestiaux se trouve à Modibougou (une grande agglomération rurale située dans la Moughataa de Koubeni à la frontière avec le Mali). Au marché hebdomadaire de cette localité affluent plusieurs milliers d'animaux (notamment bovins et petits ruminants). Le marché pourrait constituer un point de départ des exportations d'animaux en direction du Mali et du Sénégal, par la route Aioun Nioro passant non loin de l'agglomération.
- Au Gorgol : le plus important marché à bestiaux de la wilaya se trouve à Kaedi, chef lieu de la wilaya. Le deuxième marché important est celui de Hadad qui est située dans la zone des riches pâturages d'El Atf où affluent des dizaines de milliers d'animaux transhumants en provenance de plus de 7 wilayas de la Mauritanie. D'autres marchés de moindre importance se trouvent à Garly, Tokomadji et Djowol, au bord du fleuve Sénégal.
- Pour assurer une couverture complète du territoire par des équipements mis aux normes, il y a lieu de prévoir l'installation d'un marché aux bestiaux au niveau des chefs lieux des gouvernorats de Brakna, Adrar, Tagant et Inchiri

#### b) Schéma du réseau des marchés aux bestiaux proposé

Les analyses réalisées à partir du diagnostic de la situation actuelle basées sur les critères énumérés précédemment permettent la sélection de 21 marchés aux bestiaux qui, de par leur rôle, soit en tant que marchés d'approvisionnement d'élevages et d'abattoirs ou de transfert, de redistribution et d'exportation constituent une plateforme de référence pour le plan directeur des marchés aux bestiaux. Ces marchés sont les suivants :

- Le marché principal à bétail dans la Moughataa de Toujounine à Nouakchott : Ce marché dont la construction et l'équipement sont en cours, et dont l'étude a été préparée par l'Agence de Développement Urbain, est prévu pour accueillir l'ensemble des espèces animales commercialisées à Nouakchott. Le démarrage de son activité implique la fermeture

de tous les marchés actuels, à savoir le marché Elmina, le marché des dromadaires, le marché situé à proximité de l'abattoir, etc.

- Si on exceptait le marché de Nouakchott dont la construction est dans un stade avancé, il reste 20 marchés qui seront concernés par le plan directeur des marchés aux bestiaux, leur distribution est indiquée dans tableau suivant :

**Tableau 3-1 : Réseau des marchés aux bestiaux**

Wilaya	Sites de marchés aux bestiaux
Hodh Echarghi	Néma, Bassiko Unou, Adel Bagrou, Timbedra, Bousteila, Aouinet Zbel
Hodh El Gharbi	Modibougou
Assaba	Kiffa
Gorgol	Kaédi, Hadad
Brakna	Aleg
Trarza	Rosso, Boutilimit, Kendelek
Adrar	Atar
Dakhlet Nouadhibou	Nouadhibou
Tagant	Tidjikja
Guidimakha	Sélibaby
Tiris Zémour	Zoueirat
Inchiri	Akjoujt

### 3.1.1.3. Construction des marchés aux bestiaux

#### a) Accès et aménagement extérieur

- Un bloc administratif devrait être implanté à un angle du terrain. L'accès à ce bloc est totalement indépendant de celui du marché.
- Le marché est distribué par une voie ceinture de 6 m de largeur implantée le long de la clôture maçonnée, cette voie assurera la liaison entre la zone entrée et la zone sortie des bêtes.
- A l'intérieur du marché, il est prévu des voies de circulation de largeur 6 m, ces voies ne seront utilisées que pour les travaux d'entretien et de nettoyage. Ces voies sont munies de portails d'entrée et de sortie.
- Il est prévu des quais de déchargement et des quais de chargement pour camions de 30 tonnes et ce, au niveau des zones pour caprins, bovins et camelins.
- Un parking pouvant abriter suffisamment de voitures légères et de camions est à prévoir le long de la route d'accès,
- Le marché devrait être doublement clôturé, on devrait prévoir de construire une première clôture maçonnée tout autour du marché avec une hauteur minimale de 2.60m et une deuxième clôture extérieure grillagée de hauteur 2.20m tout autour du terrain destiné au projet.
- La clôture extérieure du marché est munie de deux portes principales de largeur 7m assurant l'une l'entrée et l'autre la sortie. Au niveau de chaque porte, un bureau de contrôle est à prévoir.
- Il sera prévu, en outre, une station d'arrêt pour taxis et minibus au niveau de la voie d'accès au marché
- Une station de lavage des véhicules devrait être également prévue.

#### b) Zone de parcage du bétail

- A chaque quai de déchargement correspond un ensemble d'enclos d'attente pour le contrôle vétérinaire et la perception des taxes d'accès.
- Pour les petits ruminants, les enclos peuvent contenir 25 bêtes, à raison de 1m<sup>2</sup> par bête. Les couloirs principaux et secondaires de circulation sont de largeur respectives 5.00m et 2.50m, ces couloirs ainsi qu'environ la moitié de la surface des enclos sont couverts par une structure métallique légère.
- Pour les bovins, les enclos sont dimensionnés à raison de 5 m<sup>2</sup> par bête. La superficie nécessaire peut être traduite en enclos de 5 ou 10 bêtes ou plus en adoptant un système de barres d'attache. Les couloirs principaux et secondaires de circulation sont de largeur

respective de 5.00m et 2.50m, ces couloirs ainsi qu'environ la moitié de la surface des enclos sont couverts par une structure métallique légère.

- Pour les équidés, les enclos sont dimensionnés à raison de 5 m<sup>2</sup> par bête. Comme pour les bovins ces enclos peuvent contenir 50 animaux, 10 ou plus. Les couloirs principaux et secondaires de circulation sont de largeur respective de 5.00m et 2.50m, ces couloirs ainsi qu'environ la moitié de la surface des enclos sont couverts par une structure métallique légère
- Pour les chameaux, les équipements sont plus légers. En effet, les enclos ne comportent pas de subdivisions internes. Ils mesurent 25m x 40m chacun (1000 m<sup>2</sup>) pouvant abriter 10 dromadaires à raison de 10 m<sup>2</sup> par bête. Cet espace servira à la fois pour stocker les animaux et pour procéder aux négociations. Cela évitera de les cantonner dans des petits espaces, ce qui correspond mieux aux comportements du chameau. Chaque grand enclos comprendra une aire ombragée de 250 m<sup>2</sup>, destinée à fournir à la fois de l'ombrage aux bêtes ainsi qu'aux commerçants et clients.
- Le revêtement des enclos pour la vente des animaux est prévu en couche de coquille, tandis que les voies d'accès pour les véhicules ont besoin d'être revêtues (bitumées).

### c) Bâtiments

La désignation des bâtiments à prévoir est la suivante :

- Un bureau et une caisse pour la perception des redevances ;
- Un bureau de direction ;
- Des bureaux de contrôle ;
- Des bureaux de pesée ;
- Un bureau pour les services vétérinaires ;
- Un bureau pour la fédération des commerçants ;
- Un bureau pour la fédération des transporteurs,
- Un bureau de secrétariat,
- Un bureau pour le personnel de l'observatoire ;
- Un bureau pour les agents de nettoyage et d'entretien du marché ;
- Un local technique ;
- Un vestiaire et bloc sanitaire pour le personnel de service ;
- Un vestiaire et bloc sanitaire pour le public ;
- Un poste pour la police municipale ;
- Un lazaret ;
- Autres locaux pour abriter des services de nature à faciliter l'action des usagers tels que les banques ,restaurants, etc..

### d) Plan type d'un marché aux bestiaux

Un plan type d'un marché aux bestiaux de capacité moyenne de 670 UGB est donné à la page suivante.

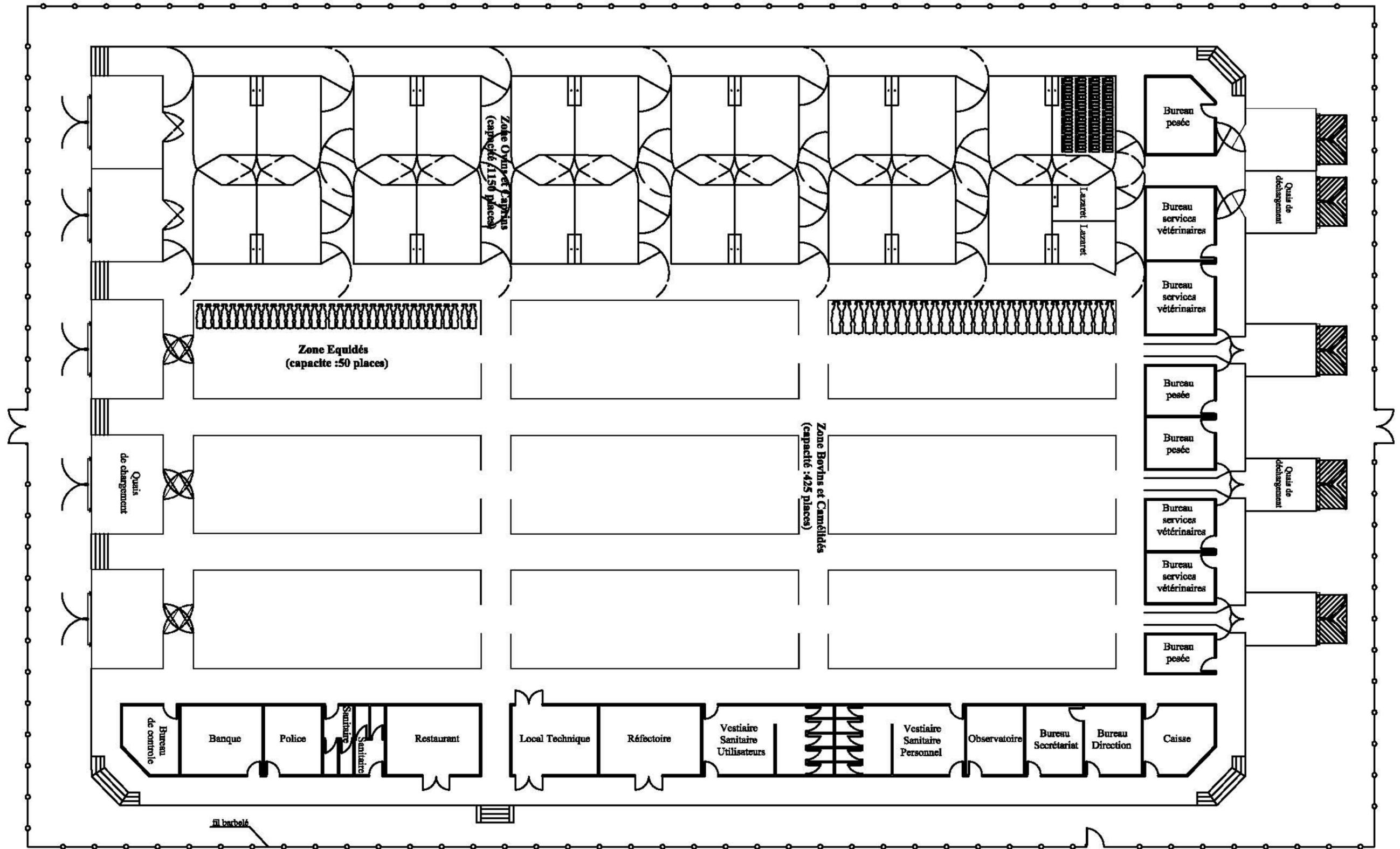


Figure 3-1 : Plan type d'un marché aux bestiaux de capacité moyenne 670 UGB

### 3.1.1.4. Estimation financière et mode de Financement des marchés aux bestiaux

#### i) Estimation financière

Cette estimation est basée sur la conception de marchés types en fonction des exigences de la mise à niveau, ils comprennent notamment :

- Des infrastructures directes pour la commercialisation et la vente avec la clôture, les quais, les salles de pesée, le lazaret, les box animaux, etc.
- Des infrastructures d'appui avec des locaux pour les vétérinaires, le personnel municipal, des vestiaires, sanitaires, bureaux de contrôle, etc.
- Des infrastructures pour la cellule de gestion du marché avec des bureaux pour la direction, le secrétariat, la comptabilité à utilisation du concessionnaire

Le marché type choisi est un grand marché de forte activité d'approvisionnement, de transfert et de redistribution dont le niveau d'activité varie entre 500 et 1000 équivalents UGB par jour de marché.

La superficie utile nécessaire est fixée à 5,65 m<sup>2</sup>/UGB, soit une surface utile de 5650 m<sup>2</sup> par marché.

Une norme de 500 \$US/m<sup>2</sup> a été retenue pour l'évaluation des coûts des travaux de génie civil et la confection des box pour animaux

Partant de là, l'estimation du coût de construction d'un marché est évalué à 282500 \$US et celui des 20 marchés aux bestiaux devant constituer le plan directeur à : 5650000 \$US.

#### ii) Mode de financement des marchés aux bestiaux

Les deux protagonistes impliqués dans ce processus sont les municipalités d'une part et les concessionnaires, d'autre part, qui sous forme d'un bail, exploitent ces marchés que leur concèdent les municipalités.

Les investissements seront réalisés par les municipalités tant au niveau des infrastructures de génie civil que de l'équipement des services d'appui.

Les concessionnaires payeront sous forme d'un loyer à la fois le montant lié à l'amortissement et les services municipaux rendus mais aussi, dans ce même loyer, ce qui est inclus au titre de la préservation des recettes municipales (prélèvements). Ils auront à charge aussi les équipements nécessaires à leur exploitation du marché.

L'analyse financière du projet de construction du marché à bétail de Nouakchott avait montré que l'application de tarifs acceptables (qui ne s'écartent pas trop de ceux pratiqués actuellement malgré l'offre d'un niveau de service nettement plus élevé) ne permettait pas au marché de s'autofinancer totalement et que dans ce cas, il serait difficile à la commune de supporter le financement du projet sans le soutien financier de l'Etat.

Dans ce contexte, il est suggéré d'étudier la possibilité de mettre en place « une redevance » qui serait perçue sur les ventes et donc indexée sur le chiffre d'affaires des opérateurs. Cette redevance pourrait représenter un pourcentage de la vente et pourrait se ventiler comme suit : 1,25 % au vendeur et 0,75 % à l'acheteur. Elle pourrait être soit prélevée par la société de gestion, soit par le mandataire, qui se rémunère sur cette redevance et rétrocède le reste à la société de gestion.

### 3.1.1.5. Gestion des marchés aux bestiaux

Il est admis que la gestion par les régies municipales présente plusieurs inconvénients dont notamment l'absence de budget autonome et le manque de souplesse au niveau du fonctionnement. La solution la mieux indiquée est la concession, qui permet à la commune de confier la gérance du marché aux bestiaux à des personnes physiques ou morales, d'une façon indépendante et autonome, tout en restant propriétaire du bien foncier et immobilier.

#### a) La concession des marchés aux bestiaux

La concession à des personnes physiques est à déconseiller pour des raisons d'incapacité (garantie professionnelle et financière, aptitude à assurer la bonne conduite, égalité des usagers durant le service).

En conséquence, nous proposons que la gestion du marché aux bestiaux soit confiée à une société d'exploitation d'économie mixte afin de mettre en place les outils nécessaires et d'instaurer les nouveaux modes d'organisation et de fonctionnement.

#### **b) Structure de gestion représentée par une société d'économie mixte (SEM)**

La délégation de la gestion à une société d'économie mixte présente à la fois les avantages de l'entreprise privée et ceux que l'on attribue à l'appartenance au secteur public.

Pour les fédérations, la délégation à une SEM présente de meilleures garanties de transparence, notamment en raison des contrôles complémentaires auxquels les SEM sont assujetties. Cette société fera appel à son tour à des sociétés privées en fonction de la nature du service pour accomplir les tâches inhérentes au fonctionnement du marché aux bestiaux.

#### **c) Répartition des tâches**

En raison du manque d'expérience en matière de gestion de marchés aux bestiaux modernes, la SEM qui sera retenue pour gérer le marché pourrait déléguer à son tour certaines tâches à des sociétés et des privés spécialisés ainsi qu'à certains services administratifs, c'est ainsi que la répartition des tâches pourrait être faite de la façon suivante :

- Contrôle sanitaire : Les services vétérinaires officiels assurent la surveillance épidémiologique du site, le contrôle de certificats ainsi que le contrôle sanitaire des animaux quant à leur aptitude à faire l'objet de commerce.
- Organisation de la collecte et du transfert des informations technico-économiques et mise en place d'un comité d'observation et d'analyses des données : La SEM gestionnaire du marché prend en charge le salaire des agents de recueil des déclarations à l'entrée et la mise en place du matériel informatique et des logiciels nécessaires pour collecter les informations économiques et financières et gérer le marché.
- L'exploitation de ces données pour établir les cours du marché et la diffusion de ces données à l'observatoire économique et aux départements intéressés incombe aux administrations concernées et des représentants de la profession (acheteurs et vendeurs) grâce à la mise en place d'un comité permanent tel que décrit par la suite.
- La réception des commerçants de bétail, le recensement des animaux, la perception du droit d'entrée, l'établissement du ticket de vente, le comptage à la sortie sont du ressort de la structure de gestion.
- Le nettoyage quotidien, l'enlèvement des cadavres et autres détritiques ainsi que le gardiennage peuvent être assurés au cas par cas par le gestionnaire ou par des sociétés de service.
- L'entretien périodique peut être assuré soit par l'autorité municipale ou par le gestionnaire selon les termes de référence du cahier des charges,
- Les associations professionnelles ont un rôle important pour faciliter le fonctionnement intérieur du marché concernant la réception et le contrôle d'identité des commerçants et des éleveurs. Un comité permanent représentant ces associations est chargé d'émettre avis et propositions concernant le fonctionnement du marché et le respect des normes d'hygiène.
- Ce comité est aussi responsable de la discipline et du règlement des litiges. Les associations peuvent aussi prendre en charge la gestion d'infrastructures annexes telles que des cafés, restaurants, station de lavage, commercialisation d'intrants, etc.

### **3.1.1.6. Organisation et fonctionnement interne d'un marché aux bestiaux**

La mise en place d'un marché aux bestiaux moderne doté des équipements nécessaires, d'un règlement interne et d'un cahier des charges garantissant un schéma de fonctionnement efficace aura des effets bénéfiques qui vont se manifester sur :

- les circuits de commercialisation du bétail,
- la formation des prix et la transparence des transactions,
- l'organisation des opérations sur le marché,
- l'environnement et l'aménagement du territoire,
- l'emploi ;

Les aspects essentiels d'organisation et de fonctionnement concernent l'organisation :

- des opérateurs sur le marché,
- des modalités de fonctionnement du marché,
- de la collecte et du transfert des informations technico-économiques et la mise en place d'un comité d'observation et d'analyse des données,
- du contrôle sanitaire,
- du transfert du bétail,
- de l'entretien et de l'hygiène.

#### ❖ **Organisation des opérateurs sur le marché**

Seront considérées comme opérateurs, toutes personnes physiques ou morales qui s'adonnent à des activités commerciales dans l'enceinte du marché.

Il a été déjà noté l'existence de plusieurs associations professionnelles qui jouent un rôle important dans l'organisation du secteur, cependant l'identification de ces opérateurs n'est pas aujourd'hui évidente, celle-ci sera possible par l'instauration de la carte professionnelle et l'enregistrement informatique dans le cas des marchés importants.

#### ❖ **La carte professionnelle**

L'identification de ces intervenants nécessite qu'ils soient attributaires d'une carte professionnelle désignée « carte d'accès au marché aux bestiaux de (nom du lieu où se trouve le marché) ». Cette carte est délivrée à la demande de l'intéressé par le gestionnaire du marché en collaboration étroite avec les représentants de la profession.

Cette carte doit comporter des renseignements sur l'identité de l'opérateur ou de l'entreprise, l'identité bancaire, le capital social, etc.

L'utilisation de cette carte est strictement personnelle, elle est exigible à l'entrée du marché et doit être présentée à toute demande formulée par l'Administration, conformément au règlement intérieur. La carte est retirée au cas de cessation d'activité ou suite à une décision du conseil de discipline.

#### ❖ **Les enregistrements informatiques**

L'enregistrement mémorisé dans le système informatique de gestion du marché constitue, quand il existe, un moyen supplémentaire d'identification des opérateurs.

#### ❖ **Classement des opérateurs**

Par ailleurs, l'identification des opérateurs nécessite qu'ils soient classés dans l'une des catégories professionnelles suivantes :

- Les apporteurs : sont les maquignons ou les éleveurs,
- Les intermédiaires (les courtiers) : sont des commissionnaires ou des négociants non apporteurs intervenant sur le marché pour mettre en contact les acheteurs et les vendeurs ou en triant les animaux.
- Les acheteurs : sont les bouchers et les grossistes pour l'abattage (chevillards) ou des négociants pour écouler des animaux vers les élevages.
- Eventuellement les « mandataires » qui opéreraient pour le compte de l'apporteur.

Il est à noter qu'un opérateur peut être répertorié dans plusieurs catégories en fonction de ses différentes activités sur le marché.

#### ❖ **Modalités de fonctionnement du marché**

La transparence des transactions commerciales est assurée en grande partie par l'instauration d'un schéma de fonctionnement adapté, il sera basé sur les points suivants :

- la déclaration à l'entrée des animaux sur le marché
- l'obligation d'émettre un ticket de perception de la redevance,
- l'obligation d'émettre un ticket de vente à chaque transaction,
- le comptage des animaux vendus avant le chargement.

### ❖ **Déclaration à l'entrée des animaux sur le marché**

Les opérateurs doivent déclarer, à l'entrée, les animaux apportés en fonction de l'espèce et de la catégorie (jeunes animaux destinés à l'élevage, animaux destinés à un abattage immédiat, animaux reproducteurs etc....)

Cette déclaration sert au recensement des apports par jour de marché (le nombre d'animaux effectivement entrés) est par la suite contrôlée par :

- le comptage des animaux durant leur progression dans le marché,
- la tenue d'un registre daté mentionnant les entrées avec un numéro d'identification de l'apporteur des animaux,
- la circulation d'agents de contrôle dans les allées et cases d'exposition à la vente pour recomptage et vérification du document d'identification de l'animal.

Les véhicules ayant apporté des animaux, après avoir payé à la porte d'entrée un droit de stationnement dans le parking et après avoir déchargé les animaux aux quais de déchargement spécifiques aux espèces d'animaux apportés, doivent être garés dans le parking après nettoyage et désinfection dans la station de lavage devant être installée à cet effet.

Après déchargement, les animaux passent devant un poste de contrôle vétérinaire pour vérifier les documents sanitaires d'accompagnement et inspecter leur état, les animaux suspects seront refoulés ou dirigés vers le lazaret s'ils sont suspectés d'être atteints d'une maladie contagieuse.

Les animaux sont ensuite conduits à travers les couloirs aménagés vers les barres d'attache ou cases d'exposition selon l'espèce à laquelle ils appartiennent pour être mis à la vente, sachant que les opérations de vente sont interdites en dehors de ces emplacements et en dehors des heures d'ouverture.

### ❖ **L'obligation d'émettre un ticket de perception de la redevance**

L'accès au marché est assujéti au paiement d'un droit de stationnement payable à l'entrée du marché. Ce droit est fixé par tête et varie selon les espèces. L'acquiescement de ce droit est obligatoirement sanctionné par l'établissement d'un ticket en double exemplaire dont l'un est remis au client pour être produit à tout contrôle.

Le ticket du droit de stationnement comprend les renseignements suivants :

- Le n° du ticket,
- La date d'accès au marché
- L'espèce,
- Le sexe et l'âge,
- La race,
- Le nombre de têtes,
- Le montant reçu.

### ❖ **L'obligation d'émettre un ticket de vente**

Chaque transaction fait obligatoirement l'objet de la remise d'un ticket de vente, qui peut être visé par les représentants de la profession, comportant les indications suivantes :

- Le n° du ticket,
- La date de la transaction,
- Le numéro du ticket de perception de la redevance,
- L'identification de l'acheteur,
- Le nombre d'animaux par catégorie, type, sexe et âge,
- Le numéro d'identification individuel officiel de chaque animal,
- Le prix de la transaction
- La destination des animaux

Tout animal circulant dans les allées pour être embarqué doit être accompagné du ticket de vente. Ce ticket doit être contrôlé à la sortie aux portes de comptage.

Dans le cas où la vente n'a pas eu lieu, le contrôle à la sortie se fait sur la base du ticket de perception de la redevance.

#### ❖ **Le comptage des animaux vendus**

Ce comptage est essentiel, il est rendu possible par les installations mises à la sortie des animaux vendus.

Il est effectué pour la facturation de la prestation (ticket de vente) par le gestionnaire du marché, il devra également servir à l'analyse des transactions par différence entre les entrées et les sorties et le séjour moyen des animaux sur le marché pour être vendus.

Afin d'exploiter (conservation, traitement et diffusion) ces données, il conviendrait de mettre en place un outil informatique capable de traiter en temps réel les informations sur la base des enregistrements des tickets de vente. Les informations portées sur ces tickets permettent en effet de connaître aussi bien les volumes des transactions effectuées à un moment donné que les valeurs moyennes de ces transactions.

Un affichage de ces informations permet alors de caractériser la dynamique du marché aussi bien pour les acheteurs que pour les vendeurs.

### 3.1.1.7. Collecte des informations technico-économiques et mise en place d'un comité d'observation et d'analyse des données.

L'affichage et la diffusion des informations économiques issues des relevés des effectifs d'animaux présentés et des prix pratiqués (voir ticket de vente) constituent une condition essentielle de la transparence du marché.

Une cellule spécialisée devrait être chargée du relevé de ces informations économiques. Ces données chiffrées et ces renseignements seront traités et transmis aux départements intéressés pour exploitation et publication, c'est ainsi que les Pouvoirs Publics pourraient déclencher ou arrêter des dispositions prises en matière d'intervention sur le marché des viandes.

Le deuxième bénéficiaire de la collecte, le traitement et la diffusion de ces données technico-économiques est bien entendu la profession.

Ces deux partenaires doivent mettre en place un comité permanent pour observation et analyse des données, son rôle est d'apporter aux différents agents de la filière et aux Pouvoirs Publics des informations sur les volumes d'apport d'animaux et sur les prix pratiqués et donner une image réelle des tendances du marché.

Ce comité sera composé à parité de membres titulaires et suppléants suivants :

- des représentants des vendeurs,
- des représentants des acheteurs
- des représentants de l'Administration : Ministère du Commerce, Ministère du Développement Rural, Ministère de l'Intérieur et autres Ministères intéressés

Ce Comité se réunit le jour du grand marché pour enregistrer les informations concernant toutes les catégories d'animaux vendus en terme de nombre, prix minimal, prix maximal, prix moyen, etc.

### 3.1.1.8. Organisation du contrôle sanitaire sur le marché

Le marché ne doit recevoir que des animaux répondant d'un statut sanitaire compatible avec les échanges autorisés par la réglementation en vigueur notamment en matière de prévention des principales maladies contagieuses (vaccinations et tests de contrôle).

Les animaux transportés à destination du marché doivent nécessairement être accompagnés de certificats sanitaires délivrés par les représentants régionaux du Directeur des Services vétérinaires indiquant une durée de validité au-delà de laquelle les animaux ne sont pas autorisés à séjourner sur le marché.

A titre exceptionnel et à la demande des services vétérinaires, l'accès au marché peut être autorisé à des animaux atteints de maladies diverses à une fin d'abattage immédiat. L'exposition de ces animaux à la vente se fera à des moments distincts et à un endroit isolé du marché, un nettoyage et une désinfection seront réalisés, en cas de besoin, après cette opération.

D'une manière générale, un service d'inspection vétérinaire permanent relevant de la Direction de l'élevage doit être mis en place pour assurer l'inspection sanitaire des animaux.

Les informations sanitaires recueillies doivent être transmises régulièrement au réseau national d'épidémiologie et de surveillance pour y être traitées en vue d'appliquer les mesures de prévention et de lutte prévues par la législation en vigueur. Cela n'est possible que si les animaux mis en vente sont identifiés par un système permettant de retrouver leur troupeau d'origine, d'où l'intérêt de mettre en place un système d'identification national.

En l'absence de cette identification officielle, les certificats d'accompagnement devraient être soigneusement remplis en indiquant l'espèce, la race, le sexe, l'âge et le signalement des animaux ainsi que l'identité de l'élevage d'origine et son emplacement exact.

### 3.1.1.9. Organisation du transport des animaux

L'organisation de ce secteur revêt une importance capitale dans les circuits de commercialisation des animaux vifs. En effet un transport inadéquat pose d'une part un problème moral de souffrance des animaux et affecte, d'autre part, l'état général de l'animal causant ainsi une diminution de la valeur commerciale de la viande et de la peau.

C'est pourquoi une législation spécifique en matière de protection des animaux durant leur transport doit être mise en place.

L'organisation de ce secteur supposera en outre :

- L'encouragement à la création de sociétés spécialisées dans le transport du bétail offrant un service de qualité,
- l'équipement des organisations et des différentes associations professionnelles pour assurer un service de transport du bétail à leurs adhérents,
- l'établissement de cartes professionnelles autorisant l'exercice de la fonction de transporteur de bétail,
- l'instauration d'un lavage et, en cas de besoin, d'une désinfection obligatoires des bétailières ayant servi à amener les animaux dans le marché avant de quitter l'enceinte du marché.

### 3.1.1.10. Entretien du marché

#### i) Entretien et nettoyage quotidien

De par la nature des activités liées au commerce des animaux et la fréquentation massive par les usagers, l'enceinte du marché génère des :

- déchets solides constitués principalement par les déchets ménagers et les déchets biologiques tels que les cadavres d'animaux morts,
- déchets inhérents à la stabulation des animaux tels que la paille, les excréments. etc.

Il est donc nécessaire d'instaurer un service de nettoyage quotidien des locaux administratifs et de l'enceinte du marché et d'assurer régulièrement la vidange de la fosse septique recueillant les eaux usées.

#### ii) Entretien périodique

Cet entretien est à la charge du concessionnaire, qui peut faire appel à une entreprise suite à une procédure d'appel d'offres. L'entretien concerne les aspects suivants :

- Réparation et réfection immédiates des défauts pouvant apparaître sur la maçonnerie au niveau des murs et des sols
- Renouvellement annuel des peintures et des badigeonnages
- remplacement ou réparation des équipements détériorés, etc.

### 3.1.1.11. Formation des intervenants aux nouvelles techniques de gestion et de fonctionnement des équipements.

Quelque soit la formule adoptée pour la gestion du marché, la formation de l'ensemble des opérateurs aux diverses techniques et formules de gestion nouvelles introduites par ce nouvel équipement est à prendre en considération. En effet, il s'agit d'un équipement de type nouveau, qui introduit certains équipements non encore utilisés.

La formation porte sur plusieurs volets :

- formation des opérateurs à la gestion partagée de l'équipement,
- formation et assistance de la structure de gestion,
- formation des agents d'entretien et de manipulation des engins.

#### a) Formation des opérateurs à la gestion partagée

Ces opérateurs sont : la commune, les associations des éleveurs, des bouchers, des commerçants, les maquignons, les commissionnaires, les négociants, les grossistes de l'abattage, les négociants pour l'élevage.

Les thèmes de formation pourraient être les suivants :

1. Fonctionnement d'un marché aux bestiaux :
  - Place du marché dans la chaîne de production de viande rouge, rôle économique et sanitaire, information sur la production, les cours, l'état de santé du bétail, importance des politiques et des stratégies de développement sur les mesures à prendre,
  - Le fonctionnement du marché et le règlement intérieur,
2. La gestion du marché :
  - Les formules les plus courantes et la formule adoptée pour la gestion du marché : fondement, aspects réglementaires, justifications financières et conditions de réalisation,
  - Description des tâches de gestion,
  - Précision du rôle de chaque opérateur dans ces tâches de gestion,
  - La contractualisation, le cahier des charges,
  - La relation avec les communes et le respect des cahiers des charges.
3. L'entretien du marché
  - L'entretien courant,
  - L'entretien périodique

#### b) Formation du personnel de la structure de gestion

La structure de gestion du marché, qu'il s'agisse d'une société d'Economie Mixte ou d'une structure privée aura à faire face à un nouveau type de gestion, puisqu'il s'agit d'une part d'un équipement moderne et d'autre part d'une délégation de service jusque là peu pratiquée en Mauritanie.

Pour assurer la réussite du projet, il est préconisé de mettre en place un programme de formation de l'opérateur chargé de la gestion. On peut définir les thèmes de formation comme suit :

- i. Les formules de gestion des équipements publics et la formule retenue : aspects réglementaires, partenariat et contractualisation,
- ii. Le cahier des charges et les relations avec le Maître d'œuvre (MO),
- iii. Les autres partenaires : répartition des rôles et contractualisation,
- iv. la gestion financière du marché et la tenue de la comptabilité,
- v. l'entretien du bâtiment,
- vi. la base des données économiques et les cours.

### **c) Formation des agents d'entretien et de manipulation des engins**

La formation des employés et ouvriers chargés de l'entretien et des responsables des engins de manutention sera de courte durée : 2 à 3 jours maximum, elle aura pour objectif de les initier aux techniques et aux engins nouveaux et de leur expliquer les clauses du cahier des charges signé entre le délégataire et le MO, puisque c'est à eux que revient l'application de ces clauses en matière d'entretien.

#### **3.1.1.12. Cadre juridique**

L'activité de commerce du bétail nécessite d'être renforcée par la promulgation des textes réglementaires suivants :

##### **1. Projet de règlement intérieur pour les marchés aux bestiaux**

Il a pour objet de fixer les conditions de fonctionnement du marché ainsi que les mesures de discipline, d'hygiène et de police devant être respectées par tous les usagers du marché dans le but de rationaliser les opérations qui s'y déroulent, faciliter les transactions et assurer la tranquillité et la sécurité publique.

##### **2. projet d'un arrêté réglementant le transport des animaux d'élevage**

Ce texte fixe les conditions auxquelles le transport des animaux d'élevage est assujéti dans le but d'assurer leur confort. Les principales dispositions à prendre à cet effet visent les résultats suivants :

- Le transport des animaux d'élevage est soumis à un contrôle officiel ;
- Les animaux transportés sont identifiés et accompagnés de documents sanitaires prouvant leur état de bonne santé (documents de vaccinations et de tests biologiques) ;
- Fixation de règlements sanitaires spécifiques pour le transport des animaux malades ;
- Fixations des conditions techniques du transport en termes de nombre d'animaux chargés selon les espèces, conditions de contention, nature des soins à apporter, équipements et moyens de transport, etc.
- Traitement particulier des animaux dont leur état devrait normalement interdire leur transport.

##### **3. Projet de cahier des charges relatif au transport des animaux**

Ce cahier des charges fixe les exigences réglementaires en matière de protection des animaux et en matière de santé animale que le transporteur doit respecter ; il s'agit notamment d'atteindre les résultats suivants :

- Cette activité est soumise à autorisation, signature d'un cahier des charges et obtention d'un certificat d'exploitation d'un véhicule spécialement aménagé auprès des autorités concernées suite à la soumission d'un dossier ;
- Fixation des normes d'équipement des moyens de transport, des documents et des informations devant être détenus par le transporteur.

#### **3.1.2. Développement d'un Réseau d'Abattoirs des Animaux de Boucherie**

##### **3.1.2.1. Méthodologie d'intervention**

Eu égard à la vétusté, de l'état et des équipements, de la quasi-totalité des abattoirs de la Mauritanie et de l'importance de la fonction dédiée à ces équipements, il est nécessaire voire indispensable d'élaborer un plan directeur des abattoirs. Cette action représente un préalable à toute intervention d'aménagement, d'équipement ou d'organisation de ces équipements.

Partant de la situation actuelle des abattoirs, des perspectives de développement de la filière, des contraintes budgétaires et des exigences qualitatives et réglementaires requises, l'option prise pour la mise à niveau de ce secteur table sur un programme en trois étapes pour permettre à la profession et aux consommateurs de s'adapter progressivement aux transformations conséquentes du secteur.

- La première étape consiste à éliminer les tueries et abattoirs irrécupérables en raison de leur exiguïté ou des nuisances irrémédiables causées par leur situation en plein centre urbain, sans issues d'extension et sans possibilité de connexion aux réseaux d'assainissement.  
Les autres feront l'objet de programmes spécifiques de mise aux normes et seront renforcés en cas de besoin, d'un certain nombre d'abattoirs nouveaux en vue d'assurer la capacité requise d'abattage pour l'ensemble du pays. Cela implique une redistribution du volume global des abattages entre les unités retenues, des élargissements potentiels pour certains abattoirs, des équipements, ainsi que de nouvelles modalités d'organisation du travail et de distribution des viandes au niveau des points de vente. Cette première étape s'étalera sur une durée de dix ans ;
- La deuxième étape dont la durée est estimée aussi à dix ans, s'appuie sur le principe de la centralisation des abattages au niveau de chaque Wilaya débouchant sur la configuration d'un réseau d'abattage constitué d'un abattoir unique par Wilaya. La mise en œuvre de cette option est doré et déjà proposée pour les grandes cités urbaines comme Nouakchott ;
- La troisième étape qui constitue l'objectif final de la réforme du secteur verra le nombre d'abattoirs se réduire encore pour laisser place à des outils de plus grandes capacités et équipés de matériel moderne plus performant, en vue de réduire les coûts de fonctionnement et pouvoir appliquer toutes les normes requises. Cette option peut être considérée comme une évolution normale à l'issue de la deuxième étape dont la mise en place susciterait une sorte de concurrence entre les abattoirs de Wilaya dans chaque région, pour favoriser l'émergence d'unités plus performantes et plus aptes à élargir leur capacité et leur champ d'activités.

### 3.1.2.2. Plan d'Assainissement du Secteur des Abattages (P.A.S.A)

Les abattoirs susceptibles de constituer le réseau de la première étape, après leur mise aux normes, doivent être sélectionnés sur la base de leur infrastructure actuelle notamment (site, capacité et possibilité d'extension), et de leur aptitude à être réaménagés conformément aux conditions exigibles sur les plans sanitaire, environnemental et d'organisation du travail.

#### 1. Critères de superficie minimale

Les conditions exigibles pour la réhabilitation d'un abattoir sont principalement :

- Une superficie totale d'au moins 500 m<sup>2</sup>, pour permettre d'envisager des extensions de constructions le cas échéant ;
- Et une surface couverte fonctionnelle d'au moins 150 m<sup>2</sup> permettant une capacité minimale requise et pouvant abriter les équipements nécessaires.

#### 2. Critères environnementaux conventionnels

L'analyse de la situation environnementale actuelle des abattoirs permet de dégager deux (02) groupes dont le degré de nuisance est différent, à savoir :

- Un premier groupe d'abattoirs non implantés en ville (en périphérie ou hors de la ville). Ces abattoirs peuvent être réhabilités moyennant la mise en place d'un système adéquat de traitement de leurs effluents résiduels pour se conformer aux normes en vigueur.  
L'évacuation des eaux usées traitées se fera soit dans le réseau d'assainissement pour les unités qui y sont raccordées ou dans le domaine public hydraulique (oued, marécages,...)
- Un deuxième groupe d'abattoirs localisés en ville et n'ayant pas de possibilités d'évacuation conforme aux normes des effluents résiduels.

Le tableau suivant résume l'état et les propositions pour les abattoirs existants au niveau de chaque Wilaya.

**Tableau 3-2 : Fiche signalétique des abattoirs par wilaya**

Abattoir	Superficie totale ≥500m		Surface couverte ≥150m		Clôture		Nuisances pour environnement		Observations <sup>1</sup>		
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	R	T	F.N.R
<b>1. Wilaya du Trarza</b>											
Rosso 1	x		x			x	x			x	
Rosso 2	x			x		x	x			x	
Mederdra	x		x			x		x	x		
<b>2. Wilaya de Tiris Zemour</b>											
Zoueiratt	x		x		x			x			
F'Dérik		x		x		x	x			x	
Bir Mougrein		x		x		x		x	x		
<b>3. Wilaya du Guidimakha</b>											
Selibaby		x	x		x		x			x	
Ould yenge		x		x		x	x		x		
<b>4. Wilaya du Hodh Echarghi</b>											
Néma	x		x		x			x	x		
Bassiknou		x		x		x	x			x	
Fassala Néré		x		x		x	x			x	
Amourj		x		x		x	x			x	
Adel Bagrou		x		x		x	x			x	
Timbedra		x		x		x	x			x	
Bousteila		x		x		x	x			x	
Djigueni		x		x		x		x	x		
Oualata		x		x		x	x			x	
<b>5. Wilaya de l'Assaba</b>											
Kiffa	x		x		x			x			
<b>6. Wilaya du Hodh elgharbi</b>											
Aioun	x		x				x			x	
Tamchekett		x		x		x	x			x	
Koubeni		x		x		x		x	x		
Tintane		x		x			x	x		x	
<b>7. Wilaya du Gorgol</b>											
Kaedi		x		x		x	x			x	
Monguel		x		x		x	x			x	
Maghama		x		x	x		x			x	
M'Bout		x		x		x		x	x		
<b>8. Wilaya du Tagant</b>											
Tidjikja	x		x			x	x			x	
Moudjéria		x		x		x		x	x		
N'Beika		x		x		x	x			x	
<b>9. Wilaya del'Adrar</b>											
Atar		x		x		x		x	x		
Aoujeft		x		x		x	x			x	
<b>Wilaya de l'Inchiri</b>											
Akjoujt		x		x		x		x	x		
<b>10. Wilaya de Dakhlet Nouadhibou</b>											
Nouadhibou		x		x		x	x			x	
<b>11. Wilaya du Brakna</b>											
Aleg		x		x	x			x	x		
Magta Lahjar		x		x		x		x	x		
Boghé		x		x	x			x	x		
Bababé		x		x		x		x	x		
M'Bagne		x		x		x		x	x		

R : à retenir, T : à transférer, FNR : à fermer – non retenu

Selon les données fournies ci-dessus et tenant compte des commentaires des responsables des services vétérinaires à travers le pays, on peut constater ce qui suit :

- 4 abattoirs répondent aux critères de superficies et d'environnement. Il s'agit des abattoirs de : Mederdra (Trarza), Néma (Hodh Echarghi), Kiffa (Assaba) et Zoueirat (Tiris zemour). A l'exception de l'abattoir de Kiffa, construit récemment et dont la réception n'a pas encore eu lieu, les 3 autres nécessitent d'être réhabilités. Tous les 4 disposent, cependant, de peu d'équipements, notamment des chambres froides, des installations électriques, des installations d'eau et d'assainissement.
- 4 autres abattoirs répondent aux critères de superficies, mais continuent à nuire à l'environnement du fait de leurs lieux d'implantation mal choisis. Il s'agit des 2 abattoirs de Rosso (Trarza) qui déversent leurs déchets et eaux usées directement dans le fleuve Sénégal, de celui d'Aioun (Hodh El Gharbi) et de Tidjikja (Tagant) placés, tous les deux, à l'intérieur des agglomérations. La solution idéale consiste à les transférer vers des lieux mieux indiqués et les équiper convenablement pour répondre aux normes requises.
- L'abattoir de Selibaby qui est doté d'une chambre froide, ne répond ni aux critères de superficies, ni aux normes environnementales du fait de son implantation à l'intérieur de la ville. Cet abattoir est donc à transférer.
- Les autres abattoirs :

Le reste des infrastructures d'abattage signalées dans le tableau ne sont en fait que de simples aires d'abattages avec une dalle cimentée, dotées parfois de crochets et rarement d'une source d'eau et d'électricité.

Conformément à la méthodologie d'intervention détaillée ci-dessus, les actions recommandées pour l'élaboration et la mise en œuvre du plan directeur des abattoirs se présente comme suit :

- Mis à part l'abattoir de la S.A.N à Nouakchott et celui de Kiffa en construction, tous les autres outils sont à remplacer car même ceux de Méderdra, Zouirat et Néma qui répondent aux critères de superficie et d'environnement, nécessitent de gros investissements en infrastructures et en matériel et en équipement.
- L'option proposée est de construire un abattoir mis aux normes dans tous les chefs lieux de wilaya et les villes dont la population résidente varie de 10 à 15 mille habitants, telles que Boghé, Adel Bagrou, Magta Lahjar, Tintane et Guérou.

A la lumière de ce qui précède, nous pouvons suggérer la configuration suivante du premier réseau de 18 abattoirs à mettre en place devant constituer le plan directeur des abattoirs de Mauritanie.

**Tableau 3-3 : Liste des abattoirs prioritaires**

Wilaya	Lieu des abattoirs
Hodh Echarghi	Néma, Adel bagrou
Hodh El Gharbi	Aioun El Atrouss, Tintane
Assaba	Kiffa, guérou
Gorgol	Kaedi
Brakna	Aleg, Boghé, Magta lahjar
Trarza	Rosso
Adrar	Atar
Dakhlet Nouadhibou	Nouadhibou
Tagant	Tidjikja
Guidimakha	Sélibaby
Tiris Zemour	Zoueirat
Inchiri	Akjoujt
District de Nouakchott	Nouakchott

- S'agissant du reste des chefs lieux de Moughataa et/ou d'arrondissements, on cherchera en premier lieu à développer le transport de la viande réfrigérée pour approvisionner les boucheries à partir d'abattoirs situés dans une ville voisine. Cependant, si cette option n'est pas envisageable dans l'immédiat, il y a lieu d'encourager les municipalités de ces localités à mener des programmes de réhabilitation des abattoirs existant pour assurer l'hygiène et la salubrité des aliments (un bâtiment d'abattage, un parc de stabulation, une chambre froide, des installations électriques, des installations d'eau, des installations pour les eaux usées, des crochets, des scies de fente, etc.).

### 3.1.2.3. Construction des abattoirs

Avant de construire un abattoir, il faut prendre en considération plusieurs facteurs pour assurer un fonctionnement efficace.

- **Emplacement et conception**

On tiendra compte autant que possible des considérations suivantes dans le choix de l'emplacement d'un abattoir :

- Il convient de choisir un emplacement surélevé par rapport aux lieux environnants pour faciliter l'écoulement des eaux usées et pour empêcher une accumulation d'eau de pluie autour de l'abattoir ;
- Il faut s'assurer d'un approvisionnement convenable en eau pour pouvoir effectuer l'abattage dans des conditions hygiéniques ;
- Il faut agencer le système d'égouts de manière à éviter toute pollution ;
- La desserte de l'abattoir doit être assurée pendant toute l'année ;
- Le raccordement au réseau électrique est souhaitable, pour éviter l'installation d'un générateur ;
- Il faut enclore le terrain pour interdire l'accès aux animaux et aux personnes non autorisées ;
- Il faut prévoir suffisamment d'espace pour permettre l'agrandissement ultérieur des installations en cas de besoin.
- Les terrains attenants à l'abattoir ou au poste d'abattage doivent être couverts d'un revêtement de béton, d'asphalte ou de matériaux analogues, de même que la route d'accès. Les autres espaces dégagés peuvent être enherbés mais dans ce cas, la pelouse devra être régulièrement tondue ;
- Il faut choisir une bonne exposition par rapport au soleil et aux vents dominants ;
- Tous les plans doivent être approuvés par l'administration et les autorités municipales et devraient être, si possible, conformes aux stipulations du "Code d'usages en matière hygiénique pour la viande fraîche" établi par le Comité du Codex Alimentarius FAO/OMS sur l'hygiène de la viande. Cette disposition permet de garantir la production de viande de qualité acceptable.

- **Personnel**

Tous les abattoirs et postes d'abattage doivent être dotés d'un personnel permanent, ayant seul accès aux locaux. Les acheteurs ne pourront pénétrer que dans la halle d'enlèvement des viandes.

Il faudra aménager un vestiaire au voisinage des toilettes pour le personnel.

- **Parc d'attente**

On adjoindra à l'abattoir un parc d'attente pouvant loger un nombre d'animaux égal à celui que l'abattoir traite en un jour et demi. En effet, après des déplacements souvent considérables, les bêtes doivent pouvoir se reposer avant l'abattage.

- **Séparation des opérations propres et souillées**

Pour éviter la contamination des carcasses parées et des abats comestibles, il est indispensable de bien séparer les opérations propres et les opérations malpropres.

En rationalisant l'ordonnance des locaux permettant un acheminement continu, sans possibilité de retour ni chevauchement entre animaux, viandes et sous produits ou déchets, on réduit le risque de contamination.

L'aire de saignée doit être le seul lieu de l'abattoir où la carcasse est en contact avec le plancher. Ce plancher, tenu toujours propre, devra être incliné vers une rigole ouverte conduisant directement à une cuve à sang enterrée.

- **Traitement des cuirs et peaux**

Les peaux sont lavées et nettoyées dans une chambre spéciale. Leur conservation sera effectuée immédiatement après l'abattage, et dans tous les cas avant deux heures après l'abattage. Le moyen de conservation idéal est dans une chambre froide réservée à cet effet. En l'absence de chambre froide, la conservation des peaux se fera par le sel.

- **Unité pour le traitement des sous produits (cornes et sabots de bovins)**

Il a été prévu de réserver dans les abattoirs préfectoraux un entrepôt pour la collecte et le conditionnement des sabots et des cornes de bovins, ils seront par la suite acheminés vers l'abattoir de Nouakchott pour y être conditionnés/préparés pour l'exportation.

- **Traitement des panses et des intestins**

La chambre de traitement doit être reliée au hall d'abattage par une goulotte traversant le mur de séparation. Les deux locaux ne doivent communiquer que par cette goulotte

- **Collecte du sang**

Les grandes quantités de sang provenant de l'aire de saignée de l'abattoir ou du poste d'abattage ne doivent pas pénétrer dans l'égout principal et le circuit d'épuration si l'on veut éviter les risques de surcharge et de pollution. Tous les effluents de l'aire de saignée devraient être recueillis dans une cuve souterraine située hors du bâtiment et pourvue d'un couvercle amovible hermétique

- **Evacuation du contenu des viscères**

Le magasin à fumier doit être à un niveau plus bas que les autres locaux de l'abattoir et l'on se servira de chariots pour transporter le contenu des viscères à une certaine distance. On nettoiera soigneusement le magasin à fumier et les chariots après chaque journée de travail.

Il importe aussi de nettoyer chaque jour les égouts à ciel ouvert de l'abattoir et du parc d'attente et de transporter les matières au tas de fumier. Ce fumier sera enlevé régulièrement pour être utilisé comme matière fertilisante.

- **Evacuation des issues non comestibles et des viandes saisies**

Le moyen le plus commode pour se débarrasser des issues non comestibles et des viandes saisies, dans un petit abattoir, est de les décharger dans une fosse. Chaque abattoir devrait être équipé de deux fosses de béton munies de couvercles hermétiques. Les matériaux doivent être évacués le jour même de l'abattage. La plupart se décomposeront lentement et il ne sera pas nécessaire de vider les fosses.

Dans les abattoirs de moyenne et grande importance, il y a lieu de procéder à l'incinération des saisies comme indiqué dans le chapitre traitant du fonctionnement des abattoirs.

- **Egouts**

Dans les locaux de l'abattoir où l'on utilise de l'eau courante pendant l'abattage et dans ceux où l'on doit laver périodiquement les planchers, les égouts auront une pente suffisante pour que l'eau et les effluents puissent s'écouler dans des rigoles ouvertes courant le long des murs

Toutes ces rigoles seront reliées à un égout central aboutissant à un bac de décantation des graisses et des matières solides, attenant à l'abattoir. Les effluents de ce bac seront amenés à un bassin d'évaporation où ils seront décomposés par action bactérienne dans un délai de 20 à 30 jours.

Tous les égouts, intérieurs et extérieurs, devront être rincés quotidiennement. Il faudra également recueillir tous les jours les graisses accumulées dans le bac de décantation et les transporter à une certaine distance de l'abattoir. On évacuera périodiquement les matières solides qui se déposent à la partie inférieure du bac de décantation.

- **Grillages**

Il faut grillager les rigoles ouvertes à l'endroit où elles traversent les murs de l'abattoir. On devra installer ces grillages de manière à pouvoir les retirer facilement pour le nettoyage. Leur rôle est d'interdire l'accès des rongeurs à l'abattoir.

- **Boues**

Les boues du bassin d'évaporation seront évacuées tous les ans et il sera bon de prévoir deux bassins de manière à pouvoir utiliser l'un pendant le curage de l'autre. Les effluents seront dirigés vers la mer, un lac, une rivière ou des canaux d'irrigation.

Avant de construire les bassins, qui jouent le rôle d'épurateurs, il faudra consulter les autorités locales et se conformer aux réglementations en vigueur. La même observation vaut pour la fosse septique des W.C. et des urinoirs. Cette fosse, alimentée par des canalisations fermées, devra être vidée périodiquement.

Enfin, il faut souligner que dans l'intérêt de l'hygiène, on devra éloigner le plus tôt possible de l'abattoir les boues draguées dans les bassins d'évaporation, les graisses décantées, les immondices de la fosse septique, les produits saisis, le fumier des étables et les viscères de la chambre à fumier.

- **Approvisionnement adéquat en eau**

Dans les parties de l'abattoir où l'on traite les carcasses et les abats comestibles, il importe d'utiliser uniquement de l'eau potable. Les outils et instruments en contact avec la viande seront lavés également à l'eau potable et tous les instruments devront être stérilisés après chaque journée de travail.

Faute d'une quantité suffisante d'eau potable, on devra installer un double circuit d'eau, en réservant l'eau potable aux carcasses et abats comestibles, et l'eau non potable à l'abreuvement du bétail, au lavage des peaux et cuirs et à d'autres usages.

### 3.1.2.4. Estimation financière et mode de Financement des abattoirs

#### a) Estimation financière

- ❖ **Modèle d'abattoir retenu**

Le modèle retenu est celui d'un abattoir qui dispose d'une superficie totale minimum de 860 m<sup>2</sup> et d'une superficie couverte de 250 m<sup>2</sup>, la capacité d'abattage correspondante retenue est de 2500 tonnes par an, soit 8 tonnes par jour, équivalent à l'abattage en moyenne de 20 bovins ou dromadaires / jour ou équivalent à l'abattage en moyenne de 300 ovins ou caprins / jour.

- ❖ **Normes minimales d'infrastructure**

Pour le même type d'abattoir, l'infrastructure minimale se décompose de la manière suivante :

- Clôture et porte principale : 200 m linéaires
- Locaux de stabulation : 150 m<sup>2</sup>
- Box d'attente : 60 m<sup>2</sup>
- Bloc d'abattage : 250 m<sup>2</sup>
- Voirie : 400 m<sup>2</sup>
- Superficie totale : 860 m<sup>2</sup>

- ❖ **Normes minimales d'équipement**

L'équipement minimal requis pour assurer un abattage respectant les principes élémentaires d'hygiène se décompose de la manière suivante :

- Palan
- Cuve et pompe de récupération du sang
- Compresseur
- Rail et crochets pour grands animaux
- Rail et crochets pour petits animaux
- Rail et crochets pour expédition des viandes
- Tables d'inspection des têtes et abats

- Plate-forme d'éviscération
- Bacs roulants pour viandes saisies
- Chariots pour têtes et abats
- Balance électronique
- Chambre froide équipée
- Equipement de nettoyage et désinfection sous pression
- Station de traitement des eaux usées équipée.

❖ **Coût de la mise aux normes**

Le coût estimatif de la mise en place d'une première tranche de 16 abattoirs (compte non tenu de celui de Kiffa en construction) et de l'aménagement et l'équipement de l'abattoir de la SAN équipé d'une chaîne d'abattage pour l'exportation est 17 411 mille \$US.

**Tableau 3-4 : Coût de la mise à niveau des abattoirs**

Eléments objets de la mise aux normes	Coût \$US	
	1 abattoir	16 Abattoirs
Bâtiments	400 000	6 400 000
Equipements d'abattage grands animaux	60 000	960 000
Equipements d'abattage petits animaux	60 000	960 000
Equipement frigorifique	30 000	480 000
Equipement de pesée	20 000	320 000
Equipement de nettoyage désinfection	6 000	96 000
Station de traitement des eaux usées	200 000	3 200 000
<b>Total pour 1 abattoir</b>	<b>776 000</b>	<b>12 416 000</b>
Abattoir SAN	4 995 000	
<b>Coût global</b>	<b>17 411 000</b>	

**b) Mode de financement des abattoirs**

Le mode de financement des abattoirs est identique au modèle développé pour les marchés aux bestiaux, les investissements seront réalisés par les municipalités qui recouvrent leurs dépenses par le loyer payé par les concessionnaires (voir §3.1.1.4 ci-dessus).

**3.1.2.5. Gestion des abattoirs**

La gestion des abattoirs devrait être séparée de celle des marchés aux bestiaux pour séparer les intérêts et observer la différence dans les modalités de fonctionnement.

Cependant, et à l'instar de ce qui a été développé pour la gestion des marchés aux bestiaux, il serait judicieux de confier la gestion des abattoirs à des sociétés (privées ou semi étatiques).

Pour chaque abattoir ou ceux d'une même wilaya, la société chargée de la gestion du ou des abattoirs concernés, sera autorisée à effectuer des prélèvements couvrant à la fois le fonctionnement (entretien, maintenance, personnel) et le remboursement des investissements, dans le même cadre des frais d'abattage.

Mais, même si la société de gestion supervise l'ensemble des prestations sur le plan technique, la pesée, les contrôles sanitaire et fiscal devraient être effectués par des agents « neutres » relevant des services publics concernés.

Dans le système préconisé, l'abattoir devient une institution soumise à une réglementation qu'elle est chargée d'appliquer d'une façon rigoureuse. Il est en effet attendu de généraliser le contrôle sanitaire des abattages et d'introduire plus de transparence dans le système de fonctionnement des abattoirs. En dehors de l'opération d'abattage elle-même et la gestion de l'entretien de l'abattoir, trois types d'interventions sont particulièrement nécessaires pour atteindre ces objectifs :

- Le contrôle sanitaire et la classification qualitative de la viande ;
- La pesée qui implique plusieurs intérêts pour différents partenaires ;
- Le prélèvement des frais et l'enregistrement des données statistiques

### 3.1.2.6. Fonctionnement des abattoirs

#### i) Catégories professionnelles

Dans cette nouvelle organisation du secteur de l'abattage, il y a lieu de distinguer quatre catégories professionnelles à identifier par un système de cartes professionnelles :

##### ❖ Gestionnaire de l'abattoir :

C'est la personne physique ou morale (société de service) qui aura pour mission de gérer l'abattoir comme une véritable entreprise ;

##### ❖ Abatteurs :

Ils regroupent l'ensemble du personnel opérant sur la chaîne d'abattage. Ils sont représentés principalement par les « bouchers abatteurs » affectés aux postes de saignée, de dépouillement et d'éviscération ainsi que les « aides » qui seront affectés aux postes de traitement des abats. Ils seront donc des employés à plein temps dans cette nouvelle structure ;

##### ❖ Grossistes :

La séparation dans l'espace entre le boucher qui devient un revendeur détaillant d'une part, et le lieu où s'effectue l'opération d'abattage qui devient une entreprise de services d'autre part, conduit inéluctablement à l'introduction d'une autre catégorie d'opérateurs qui sont les grossistes. C'est cette catégorie qui serait de fait le vis-à-vis du gestionnaire de l'abattoir d'une part et du boucher d'autre part. Le grossiste ou « chevillard » pourrait être soit une société soit une personne physique opérant à l'échelle d'un abattoir ou d'une région pouvant prendre en charge la fonction de distributeur de viande. Ces grossistes se distinguent cependant des chevillards actuels par leur organisation et les équipements de leurs ateliers. En effet ils doivent disposer de locaux qui répondent aux normes d'usage et être équipés notamment en chambres froides. Au démarrage, leur activité principale comporte l'achat de carcasses, l'entreposage frigorifique, la découpe en quartiers et la vente en gros de la viande non emballée. Ultérieurement, leur activité peut se diversifier pour s'adapter à la demande en produits transformés tels que la viande hachée ou le désossage et la vente de pièces de viande de demi gros emballées. La demande du marché de gros ne se limite pas aux bouchers, elle devrait intéresser les structures organisées qui procèdent actuellement eux-mêmes à l'abattage augmentant ainsi l'affluence vers les abattoirs et contribuant à désorganiser encore plus le secteur, ce sont principalement :

1. Les collectivités publiques qui s'approvisionnent régulièrement en viandes rouges, les restaurants universitaires, les hôpitaux et les établissements relevant des ministères de la défense, de l'intérieur et de la justice ;
2. Le secteur hôtelier dont l'essentiel de la clientèle est étrangère connue pour être très sensibilisée vis-à-vis de l'hygiène lors de la préparation et le transport des viandes ;
3. les établissements de restauration (restaurants à la carte et fast food)

##### ❖ Transporteurs :

La réduction du nombre d'abattoirs, par rapport à la situation actuelle dans chaque Wilaya, implique nécessairement une nouvelle organisation du circuit de distribution de la viande sur des distances plus longues qu'auparavant pour desservir les points de vente, les collectivités publiques et les établissements de restauration dont l'abattoir le plus proche a été supprimé.

La distribution de la viande pourrait être séparée de la fonction de grossiste et s'individualiser en tant que société privée de transport des viandes, ce qui peut contribuer à une plus grande efficacité en généralisant la spécialisation sur l'ensemble de la filière.

Il est proposé de créer dans chaque Wilaya une société régionale de transport des viandes, à l'instar des sociétés régionales de gestion des abattoirs.

D'autre part, la mise en place du plan directeur des abattoirs va se traduire par la fermeture de plusieurs unités vétustes, les employés ayant perdu leurs postes pourraient se reconvertir en coopératives de services ou petites sociétés de transport et de distribution des viandes moyennant des formations adéquates et la mise en place de lignes de crédits dans le cadre des avantages accordés aux artisans.

La figure suivante met en relief les quatre entités professionnelles à promouvoir.

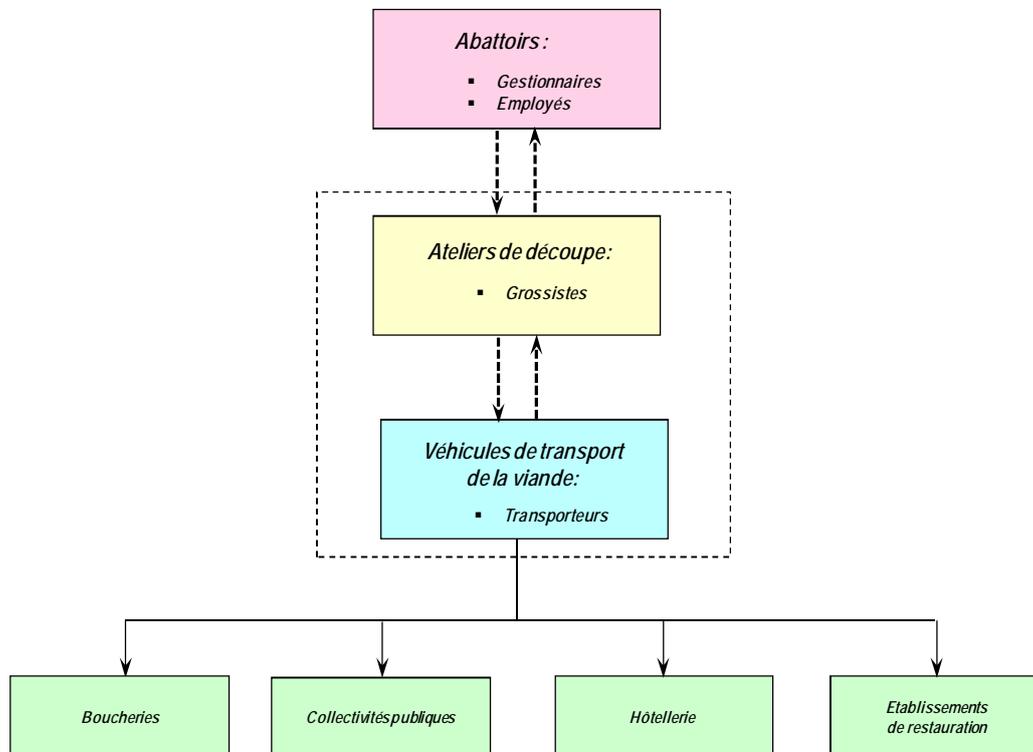


Figure 3-2 : Catégories professionnelles de l'abattage des animaux de boucherie

## ii) Horaire et règlement intérieur

Les abattoirs vont devoir fonctionner selon un horaire type et obéir à un règlement intérieur type.

L'horaire type aura à préciser les heures d'ouverture et de fermeture pour les jours ouvrables, le nombre de jours ouvrables de la semaine ainsi que les jours de fermeture annuelle.

Le règlement intérieur aura pour objectifs de fixer d'autres mesures d'organisation telles que la tenue d'un livre d'abattoir sur lequel y figurent jour par jour, dans l'ordre chronologique les opérations, le nombre de bêtes abattues par espèces et le poids de la viande nette produite, ainsi que l'organisation de la stabulation des animaux vivants, de l'abattage, du contrôle et de l'enregistrement des viandes et de leurs expéditions. Le règlement intérieur définit un protocole de discipline interne à respecter à l'intérieur des abattoirs.

## iii) Contrôle sanitaire

### ❖ Agents et organisme de contrôle

La mise à niveau du secteur des abattoirs et la lutte contre l'abattage clandestin appellent à un renforcement des services d'inspection sanitaire du Ministère de Développement Rural en personnel vétérinaire et préposés sanitaires soit par voie de recrutement soit en faisant appel aux vétérinaires détenteurs du mandat hygiénique et sanitaire.

### ❖ Missions d'inspection

Les « vétérinaires inspecteurs » auront à assurer les missions suivantes :

- Le contrôle sanitaire des animaux vivants dans les marchés aux bestiaux et les conditions de leur transport ;

- L'inspection systématique des animaux vivants avant leur abattage « inspection ante mortem » ;
- le contrôle et la supervision de l'application des normes d'hygiène de l'abattage des animaux ;
- Le contrôle de salubrité des viandes « inspection post mortem » ;
- La supervision du classement qualitatif des carcasses ;
- Le contrôle sanitaire des véhicules affectés au transport des viandes ;
- Le respect de la discipline à l'abattoir
- Le contrôle sanitaire des boucheries de détail
- La lutte contre l'abattage clandestin.

#### ❖ **Estampillage des viandes**

Dans un souci d'harmonisation à l'échelle nationale et à ce qui se pratique dans de nombreux pays, il y a lieu d'opter pour un système de marquage basé sur :

- Un modèle unique d'estampille sanitaire, quel que soit le type de viandes, qui attestera de la salubrité de la viande ;
- Une échelle qualitative distinguant trois catégories :
  1. « Premier choix » : taurillons dents de lait, agneaux dents de lait, chamelons dents de lait, chevreaux dents de lait
  2. « Deuxième choix » : bovins mâles ou femelles engraisés de bonne conformation, ovins et caprins mâles ou femelles engraisés de bonne conformation et dromadaires mâles ou femelles engraisés de bonne conformation
  3. « Troisième choix » : Sujets de réforme des espèces bovine, ovine, caprine et cameline de mauvaise conformation.

#### ❖ **Gestion des saisies de viandes et de viscères**

##### ➤ **Enregistrement**

Il est impératif de tenir à jour à l'échelle de chaque abattoir, un registre officiel dans lequel seront enregistrés :

- La nature et les quantités de viandes ou de viscères saisis ;
- Les motifs de saisie accompagnés d'une description précise et exhaustive au point de vue anatomo pathologique et étiologique ;

Il est à signaler que l'abattoir reste pour les services de santé animale le lieu de choix pour l'évaluation de l'incidence des diverses maladies animales.

##### ➤ **Conservation**

Dans le cas où l'établissement ne dispose pas de moyens d'assainissement sur place, et dans l'attente de leur collecte, il y a obligation de conserver les viandes dans les chambres froides spécialement réservées à cet effet, et fermant à clé.

##### ➤ **Collecte et assainissement des saisies**

En cas de collecte, les viandes saisies maintenues dans leurs bacs spéciaux seront prises en charge par le collecteur à raison d'un ramassage hebdomadaire.

#### ❖ **Entretien des abattoirs**

Le gestionnaire de l'abattoir aura pour charge l'entretien général de l'abattoir à savoir :

- Les abords de l'établissement (badigeonnage des murs extérieurs, embellissement et verdure) ;
- L'entretien de la toiture ;
- L'étanchéité des fenêtres et des ouvertures ;
- Le contrôle technique annuel des équipements (rails, balance électronique, chambre froide) ;
- L'entretien des systèmes d'évacuation des eaux usées ;

- L'entretien des murs intérieurs et du sol.

### 3.1.2.7. Formation des intervenants aux nouvelles techniques de gestion et de fonctionnement des équipements

A l'instar de ce qui a été développé pour les marchés aux bestiaux, il est nécessaire d'accompagner ce plan d'actions pour la mise à niveau du secteur des abattoirs par des cycles de formation pour l'ensemble des opérateurs dans le domaine des nouvelles techniques et formules de gestion introduites par ce nouvel équipement. En effet, il s'agit d'un équipement de type nouveau, qui introduit certains équipements non encore utilisés (voir §3.1.1.11)

La formation est de plusieurs types :

- formation des opérateurs à la gestion partagée de l'équipement,
- formation et assistance de la structure de gestion,
- formation des abatteurs pour améliorer leur savoir faire dans les différents postes qu'ils occupent sur la chaîne d'abattage et de stockage des viandes,
- formation des agents d'entretien et de manipulation des engins.

### 3.1.2.8. Renforcement du cadre juridique de l'abattage des animaux de boucherie

L'assainissement du secteur des abattages et des abattoirs dépend en grande partie de la capacité des opérateurs à abandonner des pratiques qui nuisent beaucoup au développement de toute la filière et d'adopter les bonnes pratiques de l'hygiène et des modes d'organisation et de fonctionnement adéquats.

#### a) Règlement intérieur pour les abattoirs

Le règlement intérieur a pour objectifs de fixer des mesures d'organisation telles que les heures d'ouverture et de fermeture pour les jours ouvrables, le nombre de jours ouvrables de la semaine ainsi que les jours de fermeture annuelle. Il instaure la tenue d'un livre d'abattoir sur lequel doivent figurer, jour par jour, dans l'ordre chronologique, les opérations, le nombre de bêtes abattues par espèces et le poids de la viande nette produite. IL organise la stabulation des animaux vivants, l'abattage, le contrôle et l'enregistrement des viandes ainsi que leurs expéditions. Il définit aussi un protocole de discipline interne à respecter à l'intérieur des abattoirs.

#### b) Mise en place de brigades pour la lutte contre l'abattage non contrôlé.

Les dispositions juridiques d'interdiction des abattages en dehors des abattoirs ne suffisent pas à elles seules d'arrêter ce fléau qui affecte la santé publique et l'économie nationale et prive les collectivités locales de recettes parafiscales dont ils ont grand besoin pour mener à bien les charges qui leurs incombent.

La lutte contre les abattages non contrôlés représente une condition sine qua non pour augmenter la production des abattoirs et garantir leur rentabilité et par là même, leur viabilité.

A cet effet, il est proposé de mettre sur pied, à l'échelle régionale, des brigades mobiles qui seraient placées sous l'autorité des Wali et qui regroupent des représentants des ministères chargés de l'élevage, du commerce et de l'intérieur.

Ces brigades mobiles doivent disposer d'une assise législative prévoyant des sanctions sévères notamment pour les récidivistes.

#### c) Cahier des charges pour le transport des viandes et des viscères

Ce cahier des charges fixe les conditions d'exercice du transport des viandes et des viscères et les équipements devant exister dans les véhicules destinés à leur transport ainsi que les conditions sanitaires prévues à cet effet. Les principales dispositions prévues sont les suivantes :

- L'exercice de l'activité de transport de viandes et de viscères par toute personne physique ou morale est soumis à la signature d'un cahier des charges
- Obligation de tenir à jour un registre de bord où sont consignées toutes les informations relatives à l'activité de transport des viandes
- Fixation des spécifications techniques auxquelles doivent se conformer les moyens de transport des viandes et des viscères.
- Interdiction formelle d'utilisation de ces véhicules pour d'autres types de transport.
- Fixation du mode de chargement qui ne peut se faire que sur un système d'accrochage pour les viandes, tandis que les viscères doivent être transportés suspendus ou posés sur un support s'ils ne sont pas emballés ou déposés dans des récipients construits en matériaux inaltérables. Les intestins et les estomacs vidangés et nettoyés doivent être transportés dans des récipients fermés de manière à empêcher tout écoulement de liquides et de corps gras.
- Nettoyage des têtes et des membres transportés.
- Fixation des conditions d'hygiène du véhicule, du matériel et du personnel et des conditions de température pour le transport des différents produits.

### 3.1.3. Mise à Niveau du Secteur du Commerce de Détail des Viandes Rouges

La mise à niveau du secteur des boucheries est une option stratégique pour améliorer la compétitivité de l'ensemble de la filière des viandes rouges et lui donner les moyens nécessaires pour résister face à la concurrence des autres filières et surtout celle des viandes de volailles.

Quand on connaît la situation actuelle du commerce de détail des viandes, la problématique est de trouver comment revaloriser, aux yeux du public, l'image de marque des boucheries et des bouchers ?

En fait, le programme proposé constitue un vrai défi car on vise un changement radical des pratiques actuelles en matière d'exposition des viandes à la vente.

Le premier défi à relever, sans lequel rien ne sera possible, est de mettre un terme rapidement au système de vente des viandes à l'étal et à l'air libre comme c'est le cas d'autres marchandises banales.

Il est impératif que la vente des viandes se fasse dans un local conçu, équipé et géré selon des normes consignées dans un cahier des charges à faire signer par les professionnels, préalablement à toute activité de boucherie.

Cela requiert la mise en œuvre concomitamment d'un programme de formation des opérateurs en techniques de découpe et en hygiène.

#### 3.1.3.1. Amélioration des locaux et de l'environnement de travail

Les bâtiments et installations doivent être conçus de manière à permettre de réduire au minimum les sources potentielles de contamination, d'assurer un accès facile à toutes les zones pour toutes les opérations de nettoyage et de désinfection.

Les conditions minimales auxquelles doivent répondre ces boucheries sont les suivantes :

- Une superficie totale de 20 m<sup>2</sup> dont une arrière boutique servant d'atelier pour la préparation de la viande comprenant un évier à 3 bacs, alimenté par l'eau potable, froide et chaude et muni d'un dispositif pour retenir les graisses. Il faudrait éviter lors de la construction tous les recoins et niches non accessibles où les poussières peuvent s'accumuler ;
- Un lavabo équipé d'eau courante chaude et froide, de savon et d'essuie-mains en papier jetable ;
- Des toilettes séparées des locaux où se trouvent les denrées alimentaires par un sas, comprenant un lave-main. Les cuvettes à la turque sont interdites ;
- La hauteur des plafonds ne doit pas être inférieure à 2,80m, les murs doivent être couverts de carreaux en faïence sur une hauteur de 1,80m au minimum ;

- Le sol doit être couvert de matériaux solides, lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter, si nécessaire. Aménager les sols en pente, de façon à garantir une évacuation rapide des eaux usées dans les systèmes d'évacuation des eaux usées. En cas d'absence de réseau d'assainissement, il est nécessaire d'installer un dispositif d'assainissement approuvé par les autorités concernées ;
- En cas de dégradation, les défauts doivent être réparés sans délais, il faudrait entretenir les zones à l'aplomb des plans de travail (état des peintures, des carrelages, des étagères, des joints...) ;
- Les locaux doivent disposer de l'électricité ;
- Création de températures ambiantes fraîches par un aménagement adéquat des locaux ou par l'installation de la climatisation ;
- L'aération doit être suffisante afin de limiter les phénomènes de condensation et d'éliminer rapidement les odeurs et la vapeur d'eau ;
- Une séparation des secteurs propres et des secteurs souillés en terme d'espace est recommandée, si celle-ci n'est pas possible en raison de l'exiguïté des locaux, il faudrait recourir à une séparation dans le temps en organisant le travail afin de réaliser les opérations sur le même emplacement mais après nettoyage et désinfection ;
- Les locaux de vente dans lesquels les viandes et les abats sont travaillés et exposés à la vente doivent être maintenus constamment propres, il faut nettoyer et désinfecter les sols, murs et plafonds en utilisant des produits adaptés, une méthode adaptée (TACT : température, action mécanique, concentration du produit, temps de contact) et un matériel de nettoyage et de désinfection adapté et en parfait état d'entretien (lavette, brosse, balai-brosse,...) ;
- Mise à disposition d'un vestiaire ou d'un placard pour permettre au personnel de changer de tenues pour le travail ;
- Lutte contre les insectes et les rongeurs en protégeant les fenêtres par des moustiquaires faciles à nettoyer et en effectuant à intervalles réguliers des traitements de lutte contre les animaux nuisibles ;
- Interdiction de l'accès de la boucherie aux animaux de compagnie.

### 3.1.3.2. Equipements minimum des boucheries

Les boucheries doivent disposer au minimum des équipements suivants :

- Des plans de travail en matériaux solides, lisses, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter, ils peuvent être en bois à condition de bien les entretenir. Ces plans de travail doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement en utilisant une méthode adaptée aux matériaux utilisés. Séparer les opérations souillantes des autres opérations de travail dans l'espace et dans le temps, on peut soit nettoyer, désinfecter et essuyer les plans de travail entre deux opérations à degré de contamination élevé, soit utiliser pour ces opérations de travail des plans de travail distincts ;
- Une grande armoire frigorifique pour le stockage des viandes à une température ne dépassant pas 4°C équipée d'un thermomètre lisible à distance. Il faudrait veiller à ce que les produits suspendus ne s'égouttent pas sur d'autres denrées ou les stocker dans des plats suffisamment profonds avec des grilles ;
- Des vitrines réfrigérées pouvant être fermées convenablement et maintenant une température de 4°C, le matériel de réfrigération doit être régulièrement nettoyé et désinfecté en insistant sur les recoins difficiles d'accès ;
- Des crochets fixés sur une barre métallique à 40 cm du mur et à une hauteur de 1,80 m du sol pour l'accrochage des carcasses et quartiers au moment de leur livraison,
- Une chauffe eau ;

- Un billot en bois debout qu'il faut entretenir convenablement en commençant par un grattage, nettoyage et désinfection puis séchage correcte à l'aide d'un papier absorbant et raclage des déchets en cours de travail ;
- Les couteaux, les cuillères et les ustensiles utilisés doivent être en métal inoxydable. Eviter les outils avec des manches en bois. Répartir le matériel de travail suivant les fins d'utilisation en fonction des produits traités. Concernant les pièces de machines à trancher, hacher, râper, malaxer ou broyer, un nettoyage plus minutieux s'impose, deux fois par jour minimum. Nettoyer et désinfecter régulièrement les matériels et les machines en particulier avant et après affûtage. Ranger les outils en fin d'utilisation dans un endroit nettoyé et désinfecté régulièrement (armoire à couteaux, crochets, fente, barres aimantées) ;
- Des poubelles fermées à vider le plus souvent possible. Ne pas laisser traîner les déchets. Les bacs à suif et os doivent être nettoyés et désinfectés à chaque vidange. Ils doivent être maintenus fermés et lorsqu'ils sont stockés en armoire frigorifique, ils ne doivent pas être en contact direct avec les denrées ;
- Mise à disposition d'une boîte de pharmacie équipée de produits pour les premiers soins d'urgence.

### 3.1.3.3. Amélioration des conditions de mise en vente des produits

Les conditions préconisées pour la mise en vente des viandes au niveau des boucheries sont les suivantes :

- Les viandes et abats commercialisés doivent provenir d'animaux abattus dans des abattoirs officiels, les carcasses et les quartiers doivent porter l'estampille sanitaire réglementaire ;
- Le transport de la viande vers les points de vente ne peut se faire que dans des véhicules de transport réfrigérés conformes aux spécifications techniques, propres et impeccables du point de vue hygiénique ;
- Les produits du 5ème quartier doivent être transportés dans des récipients fermés ;
- Le chauffeur doit porter une tenue propre et respecter les règles d'hygiène ;
- A la réception, le boucher doit vérifier que les produits sont maintenus aux températures adéquates et qu'ils sont en parfait état (aspect, couleur, odeur) ;
- Les viandes doivent être stockées dans l'armoire frigorifique et présentées à la vente dans des vitrines réfrigérées fermées, à une température de 4°C ;
- Les viandes congelées doivent être maintenues à une température de -18°C et porter la mention « viande congelée » ;
- Les abats blancs, en particulier les tripes et les fraises de veau, sont particulièrement contaminées et évoluent très rapidement. Leur aspect commercial se dégrade rapidement à l'air, il ne faut pas hésiter à les détruire en cas de changement d'aspect, de couleur ou d'apparition d'odeurs. Ils devraient subir un traitement thermique préalable à leur commercialisation (échaudage à l'eau bouillante) pour les blanchir. Si non, il convient de les nettoyer scrupuleusement, les débarrasser des souillures éventuelles et les conserver dans l'armoire frigorifique à une température inférieure à 3°C dans des bacs d'eau glacée (0/+1°C) fermés, spécifiques à ces produits, sachant que la durée de vie de ces abats ne peut excéder la demi journée dans leurs conditions actuelles à la sortie de l'abattoir ;
- La tête de bovins et de dromadaires adultes devrait être dépouillée à l'abattoir, si ce n'est pas le cas, elle doit être nettoyée puis dépouillée et découpée avant d'être présentée à la vente dans une vitrine réfrigérée réservée avec les abats blancs ;
- La dépouille de la tête de chèvres, moutons, de veaux et de chamois ainsi que les pattes d'animaux de boucherie peut ne pas être exigée à condition que leur manipulation s'effectue de manière à éviter toute contamination de la viande en les emballant dans des films en plastique et en les stockant dans la chambre froide. Dans le cas où ces produits venaient à être flambés, ils devraient être débarrassés des dépôts noirs et des cendres puis nettoyés ;

- Les peaux et les toisons ne doivent pas être accumulées dans les boucheries ni dans leur voisinage ;
- Les abats rouges laissent sortir des exsudats qui risquent de contaminer les autres produits, il convient de les stocker séparément dans des bacs ou des plats profonds ;
- Il est interdit d'utiliser du papier journal ou du gros papier cartonné pour l'emballage des produits remis au client. Utiliser du papier alimentaire ou encore mieux le papier boucher (papier paraffiné sur une face) qui est le conditionnement le mieux adapté à la conservation de la viande ;
- Effectuer un nettoyage régulier et, si nécessaire, une désinfection régulière des sols, murs et plafonds ;
- Créer des températures ambiantes fraîches par un aménagement adéquat des locaux ou par l'installation de la climatisation. L'usage de ventilateurs doit éviter toute circulation d'air des zones contaminées vers les zones propres.

### 3.1.3.4. Mise à niveau du personnel des boucheries

La mise à niveau concerne deux aspects qui sont généralement liés, la qualification professionnelle et l'hygiène corporelle.

#### i) La qualification professionnelle

Le personnel des boucheries doit justifier de la participation à des stages de formation continue dans des centres de formation professionnelle régionaux spécialisés dans les métiers de la viande.

#### ii) L'hygiène corporelle

Les personnes travaillant dans les boucheries doivent faire preuve d'une hygiène corporelle irréprochable.

Le respect des pratiques recommandées en matière d'hygiène du personnel passe par l'information et la formation.

L'attention du personnel doit porter notamment sur :

##### ❖ Les mains

- garder les ongles courts, propres et sans vernis à ongles ;
- se laver, et si nécessaire, se désinfecter les mains régulièrement et particulièrement à la suite des opérations « non propres » et particulièrement avant la reprise du travail, avant toute préparation de produits particulièrement sensibles, à la sortie des toilettes ;
- se nettoyer les ongles à l'aide d'une brosse ;
- les blessures sont à traiter immédiatement et à recouvrir d'un pansement étanche, d'un gant ou d'un doigtier ;
- les bijoux sont à ôter sans exception

##### ❖ Les cheveux

- Il est indiqué de porter une coiffe, qui recouvre la totalité de la chevelure ;
- les barbes longues sont également à recouvrir

##### ❖ Le nez, le cou, les oreilles, la bouche, l'estomac et l'intestin, les infections et éraflures de la peau

- éviter de tousser ou d'éternuer sur des denrées alimentaires ;
- en cas de maladie infectieuse (toux, rhume) porter, si nécessaire, un masque ;
- toute affection grave en rapport avec l'estomac, l'intestin et la peau doit faire l'objet d'investigations médicales ;
- les infections et éraflures de la peau sont à traiter et à protéger avec effet immédiat ;
- se laver et se désinfecter les mains systématiquement après tout passage aux toilettes

#### ❖ **La santé personnelle**

- préalablement à toute embauche, ainsi qu'à la suite d'une période de maladie prolongée, le personnel est appelé à se soumettre à un bilan de santé en rapport avec son travail dans le secteur de la boucherie ;
- l'analyse médicale sera à répéter tous les deux ans au moins

#### ❖ **Les vêtements**

- porter des tenues de travail propres et correctes (chaussures, pantalon, veste ou tablier, coiffe) et déposer les vêtements de ville et les effets personnels ;
- ne pas s'essuyer les mains à la tenue de travail ;
- changer et laver régulièrement les tenues de travail (selon le degré de souillure) et en particulier les vestes et les tabliers (quotidiennement), un lavage à 90°C est susceptible de garantir une désinfection suffisante

#### ❖ **Comportement sur le lieu de travail**

- ne pas tousser ou éternuer ou se moucher au dessus des denrées alimentaires ;
- ne pas fumer, boire ou manger sur le lieu de travail ;
- ne pas se nettoyer ou s'essuyer les mains au tablier ;
- ne pas humecter les doigts de salive en manipulant les feuilles d'emballage.

### 3.1.3.5. Estimation financière du projet

Les boucheries relèvent du financement privé qu'il faut consolider par des encouragements supplémentaires par rapport aux encouragements classiques accordés aux petites et moyennes entreprises. Le coût de construction et d'équipement d'une boucherie répondant aux normes indiquées est estimé à 25000 \$US

Le coût du transport des viandes au niveau du détail est un élément nouveau de la stratégie qu'il faut envisager. En effet, la réduction du nombre d'abattoirs, et la répartition spéciale des unités retenues, impliquent le développement d'un circuit de distribution des viandes assurant la liaison entre l'abattoir (ou le grossiste) et le boucher.

Les viandes devront être transportées à l'état frais, par des moyens appropriés, en l'occurrence des camions de 3,5 tonnes équipés de cabines froides et des crochets, et respectant la réglementation à mettre en place, en termes d'hygiène et de charge.

Sachant qu'un tel engin équipé coûte environ 80000 \$US, les besoins peuvent être déterminés à l'échelle de chaque Wilaya.

### 3.1.3.6. Organisation de la formation professionnelle

L'importance des défaillances constatées dans le processus d'abattage et de commercialisation de la viande au détail, décrites dans le rapport de diagnostic met en évidence l'utilité stratégique de la mise en place d'un dispositif de formation pour la survie et le développement de la filière « viandes rouges (C.F.F.V.R) ». Il est à noter, en effet, l'absence de formation professionnelle pour les métiers de la viande (abatteurs, bouchers, tripiers, transformateurs).

Pour remédier à cette situation, il serait vivement indiqué d'opter pour la création d'un « centre de formation dans la filière des viandes rouges » pour promouvoir une formation de qualité favorisant l'adéquation formation emploi, afin de fournir au secteur, en nombre et surtout en qualité, une main d'œuvre adaptée aux besoins de chaque maillon de la filière.

Les raisons stratégiques justifiant la mise en place d'un dispositif de formation et d'amélioration des compétences et des qualifications sont :

- donner les moyens nécessaires à toute la filière des viandes rouges pour résister face à la concurrence des autres filières et surtout celle des viandes de volailles en revalorisant l'image de marque du produit aux yeux du consommateur ;
- Il n'y a pas que l'industrie agro-alimentaire qui profiterait d'une amélioration de la qualification et du savoir-faire des bouchers et des abatteurs.

C'est le cas du secteur des peaux et cuirs où une vraie fortune est gâchée, car les peaux sortent de l'abattoir toutes tailladées. Les raisons principales résident dans le mauvais geste du dépouilleur à l'abattoir et dans le mauvais traitement de la peau pendant sa transformation. Une amélioration des qualifications, augmenterait la valeur des peaux de 50%.

- Il y a enfin le problème de l'hygiène qu'il faudrait bien regarder en face, le plus tôt possible et cela tant au niveau des abattoirs que des boucheries.

### 3.1.3.6.1. Schéma de formation

#### i) Formation de base

C'est une formation diplômante destinée à des élèves ayant terminé l'enseignement de base mais n'ayant pas pu intégrer le deuxième cycle de l'enseignement secondaire.

Le centre de formation professionnelle dispensera la formation des métiers suivants :

- Abattage
- Boucherie
- Fabrication des produits et triperie

La formation se déroulera sur deux ans en mode alternance entre le centre et l'entreprise qui fait partie du dispositif de formation.

Au cours de la première année, le stagiaire recevra une formation générale spécifique au métier de préparateur en produits carnés (bovins/camélidés/ovins/caprins).

La deuxième année sera une année de spécialisation.

La formation devra être théorique et pratique, elle mettra l'accent sur des aspects importants comme l'hygiène de « l'environnement total » et la conservation des produits (manipulation sous froid) ainsi que leur préparation en produits de haute valeur ajoutée.

Au terme de deux ans, le stagiaire ayant acquis toutes les compétences du programme aura droit à un diplôme.

#### ii) Cycles de perfectionnement pour les professionnels en activité

Ce sont des séances de sensibilisation pratique et théorique sur l'hygiène et les techniques d'intervention organisées au profit des professionnels et des ouvriers qui opèrent déjà dans les abattoirs et les centres de découpe et de transformation.

### 3.1.3.6.2. Dimensionnement du centre de formation

La détermination du flux annuel tient compte à la fois de la nouveauté de ce type de formation en Mauritanie et de la nécessité de mobiliser un minimum d'abattoirs, de boucheries, d'ateliers de découpe et de transformation retenus comme « partenaires » pour la réalisation de la formation en alternance.

Dans ces conditions, on pourrait se fixer comme objectif à atteindre au bout de 5 ans, un flux annuel de 60 stagiaires, en partant du chiffre de 20 la première année, puis 40 la deuxième année et 60 à partir de la troisième année.

Cette formation étant réalisée sur deux ans, il conviendra de dimensionner physiquement le projet pour un effectif permanent de 120 élèves

### 3.1.3.6.3. Dimensionnement des investissements

#### a) Dimensionnement physique

Les besoins en locaux se présentent comme suit :

- 2 salles de cours
- 1 atelier 1 salle de séminaire
- Locaux administratifs

- Bibliothèque
- Magasin
- Foyer/vestiaire

**b) Coût du projet**

**Tableau 3-5 : Estimation du coût de la création d'un CFFVR**

Désignation	Unité	Quantité	Coût estimatif en \$US
<b>1. Investissements en génie civil</b>			
Espace de formation	m <sup>2</sup>	700	250 000
Locaux communs	m <sup>2</sup>	500	230 000
<i>Sous-total 1</i>			<i>480 000</i>
<b>2. Investissements en équipements</b>			
Equipement collectif de base de l'atelier	FF	1	420 000
Equipement individuel de formation	FF	1	60 000
Equipement individuel de formation en entreprise	FF	1	150 000
Equipement des formateurs	FF	1	18 000
Moyens logistiques(photocopie, standard tel,fax..)	FF	1	30 000
Agencement des salles de cours	FF	1	12 000
Agencement de la salle de séminaire	FF	1	60 000
Agencement de l'administration	FF	1	20 000
<i>Sous-total 2</i>			<i>770 000</i>
<b>3. Coût de l'assistance technique</b>			
Adaptation de programmes (validation de programmes provenant de l'étranger et mise à jour de la documentation d'appui)	FF	1	30 000
Perfectionnement des formateurs	FF	1	100 000
Assistance au démarrage (affectation d'un expert professionnel étranger auprès du centre pendant une durée de 4 mois)	FF	1	70 000
Mise à niveau des partenaires (mise à niveau des entreprises partenaires qui accueilleront les stagiaires)	FF	1	400 000
<i>Sous-total 3</i>			<i>600 000</i>
<b>Total</b>			<b>1850 000</b>

### 3.1.3.7. Campagnes de sensibilisation

L'assainissement du secteur des boucheries nécessite la mise en œuvre d'actions qui dépassent le cadre de la filière. En effet, le besoin d'innovations doit provenir du côté des consommateurs.

Cela requiert l'organisation de campagnes de sensibilisation s'adressant au grand public et aux élèves dans le milieu scolaire, portant sur l'éducation sanitaire et sur les risques encourus (kyste hydatique, tuberculose bovine..) par la consommation de produits carnés préparés et conditionnés à la vente selon le modèle traditionnel.

### 3.1.3.8. Cadre juridique

Les textes réglementaires proposés pour mieux encadrer le métier de boucher, ont été indiqués dans le chapitre traitant des abattoirs, il s'agit de :

- ✓ la lutte contre l'abattage clandestin ;
- ✓ la réglementation du transport des viandes et des viscères.

Il est indiqué, également, de préparer un cahier des charges pour les bouchers, en reprenant les dispositions citées dans ce chapitre.

### 3.1.4. Développement d'une Chaîne d'Abattage pour l'Exportation des Viandes Rouges

#### 3.1.4.1. Lieu d'implantation

L'implantation d'une telle chaîne dans la zone de production faciliterait, certes, les approvisionnements en bétail, mais le choix de son implantation dans une zone de forte consommation comme Nouakchott, et précisément dans les locaux de l'actuel abattoir géré par la S.A.N semble plus pertinent, notamment pour les raisons suivantes :

- L'intégration d'une chaîne d'abattage pour exportation de viandes réfrigérées dans l'abattoir de la S.A.N permet d'utiliser un personnel permanent et gérer un planning d'affectation, soit sur le circuit d'exportation, soit sur le circuit d'abattage pour les besoins domestiques. Cela n'est pas le cas pour un abattoir voué exclusivement à l'exportation qui ne saura pas comment employer son personnel quand il n'y a pas de commande de l'extérieur et à qui se posera en plus, des difficultés d'amortissement.
- Etant donné que les commandes de l'extérieur concernent presque toujours de la viande, la présence d'un grand pôle de consommation comme Nouakchott, permet l'écoulement des produits du 5ème quartier.
- La proximité des moyens de transport aériens et maritimes ainsi que l'existence d'autres services annexes tels que les banques, les assurances, les hôtels....constituent d'autres précieuses commodités.

#### 3.1.4.2. Mise aux normes de l'abattoir de la S.A.N

##### i) Aménagements et équipements

Les aménagements nécessaires à la mise aux normes de l'abattoir sont importants :

- Chaînes d'abattage : Selon les responsables de la S.A.N, l'abattoir devrait disposer d'une capacité journalière d'abattage de 180 têtes de gros bétail et 500 à 600 têtes de petits ruminants pour couvrir les besoins de Nouakchott, en progression constante.

Pour ce faire, il y a lieu d'installer :

- ✓ 1 chaîne d'abattage automatique pour bovins avec un débit de 25 bêtes/heure
- ✓ 1 chaîne d'abattage automatique pour camelins avec un débit de 25 bêtes/heure
- ✓ 1 chaîne d'abattage automatique pour ovins et caprins avec un débit de 150 bêtes/heure

Cette production peut être assurée par des séances d'abattage de 4 heures/jour pendant 6 jours ;

Pour faire face aux abattages destinés à l'exportation, il suffit de porter les séances d'abattage à 8 heures/j, ce qui permettra le doublement de la capacité d'abattage ;

- Abattoir sanitaire avec lazaret, 1chambre froide pour les consignes, 1chambre froide pour les saisies ;
- Frigorifique : Il comprend
  - ✓ Hall de ressuage réfrigéré à +2°C
  - ✓ Conservation : 3 chambres froides équipées de rail aérien réfrigérées à +2°C à +4°C et 2 chambres froides simples, une, pour les abats rouges et une, pour les abats blancs.
  - ✓ 1 chambre froide pour la conservation des peaux
  - ✓ Hall d'expédition : Ce local sera équipé d'un quai pour l'entreposage des produits finis en attente d'expédition, il sera réfrigéré à une température de +4°C à +8°C ;
- Menuiseries isothermes : Portes coulissantes, portes va-et-vient, portes pivotantes et équipement des quais
- Réaménagement du parc de stabulation ;

- Local pour conditionnement et exportation des sous produits (cornes, sabots et autres phanères)
- Administration et bloc social : Cette partie de l'abattoir qui existe, nécessite des réaménagements importants en termes de :
  - Bureaux administratifs ;
  - Bureaux des vétérinaires et préposés sanitaires ;
  - Douches et toilettes ;
  - Infirmerie
  - Lingerie équipée en matériel nécessaire pour laver et désinfecter les tenues de travail.
- 1 Incinérateur traitant 0,5 à 1 tonne /heure
- 1 Station d'épuration connectée au réseau d'assainissement de la ville.
- Aménagements extérieurs et installations
  - Une aire pour le lavage des bétailières ;
  - Une aire pour le lavage des moyens de transport frigorifiques
  - Une zone de parking et des voies de desserte ;
  - Une loge pour le gardien ;
  - Un local pour le transformateur et le groupe électrogène ;
  - Un local pour le sur presseur ;
  - Réfection de la clôture et des portes d'entrée et de sortie.
  - Les installations électriques ;
  - Les installations d'alimentation en eau ;
  - Les installations des canalisations des eaux usées.
- Autres équipements
  - Palans et matériel mécanique de dépouillage ;
  - Cuve et pompe de récupération du sang ;
  - Tables d'inspection des têtes et abats ;
  - Bacs roulants pour viandes saisies ;
  - Chariots pour têtes et abats ;
  - Balance électronique ;
  - Matériel usuel et coutellerie adaptée pour un dépeçage adéquat.

## ii) Organisation du transport des viandes

La centralisation des abattages dans l'abattoir de la S.A.N et la fermeture de toutes les autres aires d'abattage autorisées et non autorisées auparavant, impliquent le développement d'un circuit de distribution des viandes assurant la liaison entre l'abattoir et les utilisateurs (bouchers, hôtels, collectivités publiques, etc..).

Pour assurer un approvisionnement régulier desservant les 9 Moughataa de Nouakchott à partir de l'abattoir central, il faudrait acquérir au minimum 9 camions avec cabine frigorifique d'une capacité unitaire de 5 tonnes.

Par ailleurs, il y a lieu de prévoir l'acquisition de camions « semi remorques réfrigérées » pour le transport international des viandes, ces camions peuvent être acheminées par voie maritime, le cas échéant.

## iii) Estimation financière et mode de financement

Le coût estimatif de la mise aux normes de l'abattoir de la S.A.N pour répondre aux besoins de l'exportation et aux besoins de la consommation de la ville de Nouakchott, est décliné dans le tableau suivant :

**Tableau 3-6 : Estimation du coût d'aménagement et d'équipement de l'abattoir de la SAN**

Eléments objets de la mise aux normes	Coût \$US
Bâtiments	800 000
Equipements d'abattage grands animaux	900 000
Equipements d'abattage petits animaux	450 000
Equipement frigorifique	1 200 000
Equipement de pesée	20 000
Equipement de nettoyage désinfection	25 000
Station de traitement des eaux usées	500 000
Incinérateur	200 000
Transport frigorifique	900 000
Total	4 995 000

Le montant global des investissements pourrait être avancé par l'état (programme de mise à niveau ou nouveaux crédits extérieurs à prévoir) et devra être remboursé à partir des prélèvements inhérents aux prestations de l'abattoir.

Suivant les conditions du prêt en question (taux, échéance), les remboursements annuels correspondants seront imputés sur la société de gestion de l'abattoir sur la base des frais d'abattage qu'elle sera autorisée à prélever, sachant que la durée de vie pour les équipements peut s'étendre sur 12 ans et celle des bâtiments sur 25 ans.

#### **iv) Besoins en personnel**

- 2 vétérinaires inspecteurs et 4 préposés sanitaires à temps plein ;
- 10 à 15 ouvriers pour la chaîne d'abattage bovins ;
- 10 à 15 ouvriers pour la chaîne d'abattage camélidés ;
- 10 à 15 ouvriers pour la chaîne d'abattage petits ruminants.

### **3.1.4.3. Mise en place d'un système de traçabilité des viandes**

Parmi les conditions exigées par les pays importateurs de viandes, figure l'existence d'un système de traçabilité des viandes à l'intérieur de l'abattoir, couplé avec un système d'identification des animaux abattus.

#### **i) Au niveau de l'élevage**

Les viandes destinées à l'exportation doivent répondre à des spécifications particulières de qualité nécessitant l'établissement d'arrangements avec des éleveurs et des engraisseurs pour disposer de la qualité requise.

Ces ateliers de tri ou d'engraissement auront la priorité pour l'identification des animaux avec des bagues plastiques inviolables selon la méthode décrite dans le chapitre « identification »

#### **ii) Au niveau de l'abattoir**

La direction de l'abattoir doit détenir un registre officiel, numéroté et visé sur toutes ses pages sur lequel seront consignés les renseignements suivants concernant chaque carcasse destinée à l'exportation :

- Date d'abattage ;
- Numéro d'identification de l'animal vivant;
- Numéro d'abattage attribué à l'abattoir (quatre chiffres) ;
- Poids de la carcasse ;
- Identité complète du vendeur et de l'acheteur ;

Les carcasses et demi carcasses doivent porter, en plus de l'estampille sanitaire avec le nom de l'abattoir, des estampilles avec le numéro d'abattage.

Les carcasses et les demi-carcasses doivent être accompagnées lors de leur expédition, d'un document délivré par la direction de l'abattoir, « document de reconnaissance des carcasses et

des demi carcasses » comportant les renseignements permettant leur identification et leur traçabilité.

#### 3.1.4.4. La formation des intervenants aux techniques nouvelles de gestion et de fonctionnement des équipements.

Le plan de formation développé pour les abattoirs s'applique, évidemment et en premier lieu, pour le personnel employé sur la chaîne d'abattage dont les produits sont destinés à l'exportation. Des cycles de formation sont à organiser au profit de toutes les catégories professionnelles dans le domaine des techniques et formules de gestion nouvelles introduites par ce nouvel équipement.

Les thèmes de formation spécifiques à cette branche d'activités ont trait à

- La gestion de la chaîne du froid ;
- Les bonnes pratiques de l'hygiène
- Le contrôle et l'enregistrement des viandes
- Le conditionnement spécifique pour l'exportation des carcasses, des quartiers et des morceaux de viandes désossées ;
- Les documents d'accompagnement (attestations et documents relatifs à la qualité, la traçabilité, la santé des animaux, la salubrité des produits, les résultats d'analyses, etc...)
- L'organisation de l'expédition des viandes (contrats, paiements, fret, assurances, etc..).

#### 3.1.4.5. Renforcement institutionnel

L'exportation des viandes rouges étant intimement liée au statut épidémiologique du pays exportateur, il est donc primordial de développer un système de déclaration régulier avec l'Office International des Epizooties et ses représentations régionales pour les informer des résultats de l'activité du réseau d'épidémiologie surveillance et du programme de lutte contre les maladies épizootiques.

#### 3.1.4.6. Consultations régionales pour exporter les viandes mauritaniennes

Ces consultations devraient être précédées par l'établissement de prospectus et de documents relatifs aux réformes entreprises en vue d'obtenir des produits de qualité qui répondent aux conditions de salubrité en vigueur sur la scène internationale.

Ces consultations devraient emprunter la voie diplomatique et profiter des accords de partenariat et de coopération conclus avec les pays de la région.

#### 3.1.5. Amélioration des Conditions d'Exportation des Animaux sur Pieds

A l'heure actuelle, l'exportation du bétail sur pied vers les pays voisins (Mali, Sénégal, Maroc et Algérie) constitue un débouché essentiel d'autant plus que la transhumance des troupeaux vers le Sénégal et le Mali est généralement associée à ce commerce.

Ces échanges régionaux s'appuient sur d'anciens réseaux sociaux dans les espaces transnationaux avec des circuits bien structurés mais pratiquement dépourvus d'aménagements. Cependant, ce commerce reste lucratif en raison notamment du faible coût de production grâce à une alimentation basée sur la consommation de ressources renouvelables en cours de route et à la capacité des animaux au déplacement permettant de se rapprocher à moindre coût des marchés d'exportation et de consommation.

Cette option de commercialisation transnationale de bétail sur pied avait été retenue comme débouché essentiel devant être facilitée et développée, en attendant la mise en place d'une meilleure valorisation de ce potentiel, notamment par le développement d'une filière d'exportation de viandes réfrigérées et congelées.

### 3.1.5.1. Les contraintes

Bien que ces échanges soient un puissant facteur d'intégration et contribuent aux économies et à la sécurité alimentaire des pays de la région, il subsiste, en dépit des arrangements conclus entre Etats voisins, de nombreux obstacles à la libre circulation des produits ainsi que d'autres dysfonctionnements tels que :

- La rigidité des systèmes d'élevage et la faible capacité d'adaptation à la croissance de l'offre (saisonnalité de l'offre et étirement des circuits sur plusieurs centaines de kilomètres)
- La difficulté d'approvisionnement régulier des bassins de consommation avec des animaux prêts à être abattus avec la contrainte d'une forte volatilité des prix sur les marchés terminaux ;
- Des problèmes secondaires mais qui menacent ces échanges régionaux (insécurité, tracasseries et prélèvements de taxes illicites)

### 3.1.5.2. Renforcement de la coopération régionale

Vu l'importance de ce débouché, tous les partenaires de la filière sont invités à créer un cadre de concertation national et régional pour œuvrer à la mise en place des actions suivantes :

- Contribution pour la conception à l'échelle régionale de politiques portant sur l'harmonisation des législations vétérinaires en raison des mouvements d'animaux. La prévention et la veille sanitaire devront rester une priorité de l'action des pouvoirs publics, vu les risques encourus ;
- Mise en place de cadres de concertation pour une meilleure synergie entre organisations professionnelles d'éleveurs, administration et secteur privé (transport, abattoirs, produits vétérinaires, aliments du bétail) ;
- Consolidation d'un ensemble cohérent d'infrastructures sanitaires et de transport garantissant des gains de productivité et la qualité sanitaire des viandes délivrées aux consommateurs ;
- Facilitation des formalités pour le franchissement des frontières par les troupeaux, notamment en mettant en place des guichets uniques de paiement des taxes et impôts sur les marchés, cela procurerait un bénéfice à la fois pour les commerçants (gain de temps, moins de taxations sauvages) et pour l'administration et l'interprofession qui pourraient gérer un système de taxation plus performant ;
- Mise en place d'une base d'information régionale sur les différents aspects liés au commerce du bétail tels que, l'état de l'offre et de la demande sur les différents marchés de la région, les caractéristiques de l'application du cadre légal et des réglementations dans les différents pays, des informations sur la sécurité le long des circuits d'acheminement du bétail.
- Identification des circuits à bétail les plus indiqués et information des éleveurs caravaniers de ces données.

### 3.1.5.3. Mise en place d'un observatoire de la transhumance

L'importance que revêt la transhumance en termes de valorisation des pâturages naturels et d'accès aux marchés extérieurs justifie l'intérêt croissant que portent les pouvoirs publics pour son encadrement, d'autant plus que c'est une activité hautement redistributrice de profits.

Par ailleurs, étant donné que les actions nécessaires au développement de cette filière relèvent de la compétence de plusieurs ministères (commerce, développement rural, intérieur, économie, etc.), il serait judicieux de créer un observatoire sous l'autorité du ministère du développement rural mais qui aurait une activité transversale et qui s'occuperait de mettre en place les commodités nécessaires et qui aurait la responsabilité de résoudre les problèmes posés auprès des administrations et structures concernées.

## 3.2. Développement du secteur laitier

Les objectifs spécifiques assignés aux actions de développement du secteur laitier sont comme suit :

1. La décentralisation des unités industrielles de transformation du lait dans les centres urbains situés dans les bassins laitiers du Sud Est (Gorgol et Guidimakha);
2. Le développement d'un réseau de collecte de lait dans Les nouveaux bassins pour sa transformation industrielle et promouvoir la place du centre de collecte qui devient un maillon central de la filière lait en assurant la réception du lait auprès des éleveurs, son refroidissement, puis sa livraison vers les centrales laitières. La qualité du lait livré à l'industriel va être conditionnée par l'état, la capacité et la perfection des équipements du centre en matériel de refroidissement, d'analyse et de transport ainsi que par la compétence du personnel opérant ( technicité, formation, recherche des nouveautés, fraudes...).
3. La structuration des petits producteurs en groupe d'intérêts autour des centres de collecte que ce soit dans les bassins actuels du Trarza et du Brakna ou dans les nouveaux bassins projetés dans les deux Hodh, l'Assaba, le Gorgol et le Guidimakha.
4. Le développement d'un partenariat entre les producteurs, les collecteurs, les industriels et l'administration, de nature à garantir d'une part l'approvisionnement des usines par des produits en quantités et qualités demandées et d'autre part améliorer les revenus et les capacités de négociation des éleveurs.

### 3.2.1. Mise en place de nouveaux bassins laitiers

L'enquête effectuée sur le terrain auprès des responsables de l'administration et de la profession nous autorise à proposer la configuration suivante de nouveaux bassins laitiers.

- Mise en place d'une unité de transformation du lait à Aioun (chef lieu de la wilaya du Hodh El Gharbi) qui sera approvisionnée par 3 centres de collecte de lait implantés, respectivement, à Timbédra (Hodh Echarghi), à Tintane (Hodh Elgharbi) et à Kiffa et (en Assaba). Ces unités de collecte draineront la production des localités où elles sont installées et de leurs alentours ainsi que des Moughataa et Arrondissements situés à proximité : Guérou, Kankossa, pour Kiffa, Bousteila, Néma pour Timbédra et des alentours et Oueinat Zbel et Tintane pour Aioune.
- Création dans un avenir proche d'un deuxième bassin laitier dans la grande zone pastorale où convegent tous les ans des dizaines de milliers d'animaux transhumants dans les wilayas du Gorgol et du Guidimakha et d'y implanter une unité de traitement de lait à Kaedi qui serait approvisionnée à partir d'un centre de collecte installé à Sélibaby (Guidimakha) et de la production des zones d'élevage du Gorgol (Monguel, M'Bout et Hadad). Cependant, en l'état actuel de l'infrastructure routière, la mise en place de ce bassin ne pourrait avoir lieu avant cinq ans, après l'achèvement de l'actuel chantier de construction de la route bitumée qui va relier les régions de Kaedi-Lexeiba I, M'Bout (Gorgol), Sélibaby et Gouraye du Guidimakha.
- En attendant l'achèvement des travaux d'installation routière permettant l'exploitation du second bassin laitier dans la zone pastorale des Wilaya de Gorgol et du Guidimakha, il est proposé de mettre en place dans cette zone des mini laiteries fromageries villageoises. Celles ci pourraient être gérées par les coopératives pastorales, à travers la mise en place par le projet d'un mécanisme de financement piloté par l'organisation faîtière des caisses d'épargne et de crédit pour l'élevage.

#### 3.2.1.1. Orientations pour le choix du type de produits laitiers pouvant être produits par l'unité de transformation laitière de Aïoune

##### a) Unité de séchage du lait

La création d'une unité de fabrication de lait en poudre dans les nouveaux bassins laitiers projetés pourrait constituer une réponse évidente dans un système de production caractérisé par une saison de forte production, ce projet se traduirait en effet par les avantages suivants :

- ✓ Résoudre les problèmes de saisonnalité des réceptions de lait et en assurer la conservation dans de meilleures conditions en échappant au sur stockage du lait UHT pendant la période de haute lactation et éviter les pertes causées par la dégradation de la qualité du lait stérilisé pendant le stockage ;

- ✓ offrir au consommateur un produit hygiénique sûr à un prix adapté à son pouvoir d'achat ;
- ✓ Contribuer à la sécurité alimentaire du pays en transformant un produit périssable en un produit de longue conservation pouvant être stocké et transporté aisément et utilisé après reconstitution pour la préparation de nombreux produits tels que les laits liquides de consommation, les laits fermentés et les fromages.
- ✓ Contribuer à l'amélioration de la balance commerciale du pays en évitant une hémorragie de devises qui ne fera qu'augmenter avec le renchérissement du prix international de la poudre de lait

#### ❖ **Qualités d'une bonne poudre de lait**

Les qualités d'une bonne poudre de lait sont les suivantes :

- aptitude à la reconstitution de façon à obtenir facilement un liquide homogène exempt de particules macroscopiques. Elle est sous la dépendance des propriétés de mouillabilité, de dispersibilité et de solubilité;
- absence de saveurs anormales (goût de cuit, de brûlé, de rance, etc.);
- absence de germes pathogènes (salmonelles, staphylocoques), de toxines et de micro-organismes capables de nuire à sa conservation, elle doit, notamment, présenter les spécifications suivantes :

<i>Germes aérobies mésophiles à 30 °C maximum dans 1 g</i>	<i>10 000</i>
<i>Levures et moisissures maxima dans 1 g</i>	<i>50</i>
<i>Bactéries coliformes dans 1 g</i>	<i>absence</i>

- absence de substances anormales (antibiotiques) et de résidus divers provenant des conditions de production, de récolte et de conservation du lait initial;

Ces qualités dépendent en premier lieu de la qualité du lait cru utilisé pour la fabrication de la poudre de lait qui doit donc répondre à des exigences microbiologiques rigoureuses.

#### ❖ **Utilisations de la poudre de lait**

Les principales utilisations de la poudre de lait sont les produits laitiers, les pré mélanges secs, la confiserie et la boulangerie.

Traditionnellement, l'usage de la poudre de lait dans nos pays est plus restreinte, celle-ci est généralement réservée aux produits suivants :

- ✓ Reconstitution de lait (le lait reconstitué est obtenu par addition d'eau à la poudre de lait)
- ✓ Adjonction de poudre à du yaourt fabriqué avec du lait frais pour en améliorer la consistance et le goût
- ✓ Fabrication de fromages cuits type « fromage président »

#### ❖ **Analyse de l'opportunité d'installation d'une unité de fabrication de poudre de lait**

Il est clair que le système de forte saisonnalité de la production laitière dégageant un excédent important par rapport aux possibilités d'écoulement milite en faveur de ce projet, cependant cette logique se trouve confronté à d'autres problèmes appelant à plus de prudence, notamment pour les considérations suivantes :

- ✓ La commercialisation du lait en poudre en vue de reconstitution de lait de boisson se heurterait à la concurrence exercée par la poudre de lait importée qui reste malgré son renchérissement sur le marché mondial, nettement moins chère que le serait une poudre de lait produite localement. Par ailleurs, la demande en ce produit n'est plus aussi importante car le consommateur a déjà pris goût au lait industriel de Mauritanie plus goûteux, préparé à partir du lait frais ;
- ✓ La fabrication de fromages cuits nécessite une poudre de lait d'excellente qualité bactériologique car les fromages produits doivent pouvoir supporter les conditions d'exposition à la vente sur les étals des commerçants à la température ambiante pendant une période assez longue, de l'ordre de trois mois au minimum.

- ✓ En ce qui concerne l'adjonction de cette poudre au yaourt, la nécessité de conserver ce produit au réfrigérateur limite les possibilités de multiplication bactérienne à partir de la poudre alors que d'autres problèmes de goût et de saveurs anormales peuvent se poser en cas d'une poudre de lait de qualité médiocre (goût de cuit, de brûlé, de rance, etc.);
- ✓ Le coût de la mise en place d'une unité de fabrication de lait en poudre dépasse les 10 millions \$US. Cet investissement ne peut se justifier que pour traiter d'importantes quantités de lait qui ne seraient pas disponibles au démarrage du projet.

#### **b) Programme de fabrication indiqué**

Il se dégage de cette analyse qu'il n'est pas indiqué d'orienter l'unité de transformation laitière vers la production de poudre de lait pour des raisons évidentes de qualité du lait et d'apports insuffisants qui se poseront tout au moins au démarrage du projet et également pour une raison de coût d'installation élevé.

A ce propos, il est utile de citer l'exemple de la société de séchage du lait construite en Tunisie en 2002 pour résorber les excédents récurrents de lait produits pendant la haute saison de lactation et qui n'a fonctionné qu'une seule saison car l'écoulement de la poudre produite s'est heurté au refus des industriels du fromage et du yaourt pour des problèmes de qualité bactériologique médiocre.

L'unité de transformation laitière pourrait donc démarrer son activité par la production de yaourt, beurre, lait pasteurisé et lait fermenté. La fabrication de lait stérilisé UHT pourrait démarrer dès que les quantités de lait collectées deviennent importantes car les procédés UHT ne se justifient que pour de grosses quantités de lait.

La chaîne de production de lait UHT doit être programmée dès la mise en place de la laiterie.

### **3.2.1.2. Les centres de collecte de lait**

#### **a) Contrôle et gestion des centres de collecte**

- L'activité des centres de collecte du lait doit être encadrée, coordonnée et contrôlée par une structure administrative qui mettrait en place une cellule consacrée à cet effet qu'on pourrait désigner sous le vocable de cellule d'encadrement et de contrôle des centres de collecte de lait (CECCCL).
- La structure administrative pourrait être la Délégation Régionale ou un organisme sous tutelle tel que la CAIE ou le PADEL qui possède parmi ses attributions, l'appui aux structures d'intervention et notamment l'amélioration des capacités d'organisation, de représentativité et d'intervention du Groupe National des Associations Agricoles et Sylvopastorales ;
- Si le centre est privé, sa gestion se fait évidemment par le promoteur qui doit signer un cahier des charges auprès de l'organisme chargé de l'encadrement et du contrôle des centres de collecte de lait ;
- Si le centre a été financé sur des fonds étatiques, sa gestion sera confiée à une structure professionnelle ou interprofessionnelle, des coopératives de services ou des associations d'éleveurs ;
- La gestion quotidienne du centre de collecte est assurée par un directeur de centre assisté de quatre ouvriers permanents, six chauffeurs, une secrétaire, de la main d'œuvre occasionnelle en cas de besoin ainsi que d'un technicien supérieur en industrie agroalimentaire qui s'occupera des analyses du lait et de l'encadrement des éleveurs.

#### **b) Estimation financière**

Le coût du centre s'élève à 577 000 \$US compte non tenu du prix du terrain. Les prix des investissements, des produits et des intrants sont les prix en vigueur collectés auprès des organismes et établissements locaux

**Tableau 3-7 : Coût estimatif d'un centre de collecte de lait**

Rubriques	Coût (10 <sup>3</sup> \$US)
Génie civil et Aménagements - Construction du centre - Construction des dépôts - Construction d'un préau - Branchement électrique	110
Equipements - Tank à lait de capacité 6000 litres et accessoires - Equipement de refroidissement instantané - Equipement de laboratoire - 150 bidons à lait de 40 litres - Citerne en inox destiné à être incorporé sur camion - Equipement informatique	221
Moyens de collecte et de transport - 04 camionnettes pour la collecte - Un camion pour le transport du lait vers l'usine :	211
Frais d'approche et divers Il s'agit des frais divers occasionnés par la création et l'installation du centre.	17
Fonds de roulement L'estimation du fonds de roulement tient compte des intrants usuels, des avances à accorder aux éleveurs et des charges fixes (frais de main d'œuvre, d'entretien et de gestion courante)	18
IV-7 Coût total du projet Le coût total du projet s'élève à 577 000 DT	577

### c) Construction des centres de collecte

La superficie totale d'un centre de collecte de lait peut varier, selon les disponibilités, de 700 m<sup>2</sup> à 1000 m<sup>2</sup> réparties en locaux techniques et administratifs d'une superficie de 175 m<sup>2</sup>, un dépôt de 175m<sup>2</sup>, un préau pour les engins de 150 m<sup>2</sup> et 200 à 500 m<sup>2</sup> de voies de circulation et d'espaces verts.

Pour être fonctionnel, un centre de collecte de lait doit être implanté dans un lieu facilement accessible aux éleveurs, aux ramasseurs et aux camions citernes. Il doit disposer aussi des équipements suivants :

- Une salle de réception du lait ;
- Une salle de réfrigération et de stockage de lait ;
- Un local pour analyse du lait ;
- Une cour où sont logés les groupes motopompe ;
- Une salle de stockage des produits d'entretien ;
- Une salle de lavage et nettoyage des bidons ;
- Une station lavage des véhicules de transport du lait ;
- Un bureau ;
- Un vestiaire ;
- Une salle d'eau.

Par ailleurs, le centre de collecte doit être équipé par des tanks à lait de capacité suffisante munis des groupes motopompe adaptés pour une collecte et une réfrigération rapide du lait dans les meilleures conditions.

Le laboratoire doit être également bien équipé en matériels et en solutions pour assurer la réception d'un lait de bonne qualité. Les produits d'entretien ne doivent pas manquer pour assurer une hygiène stricte et suffisante empêchant la détérioration de la qualité bactériologique du lait.

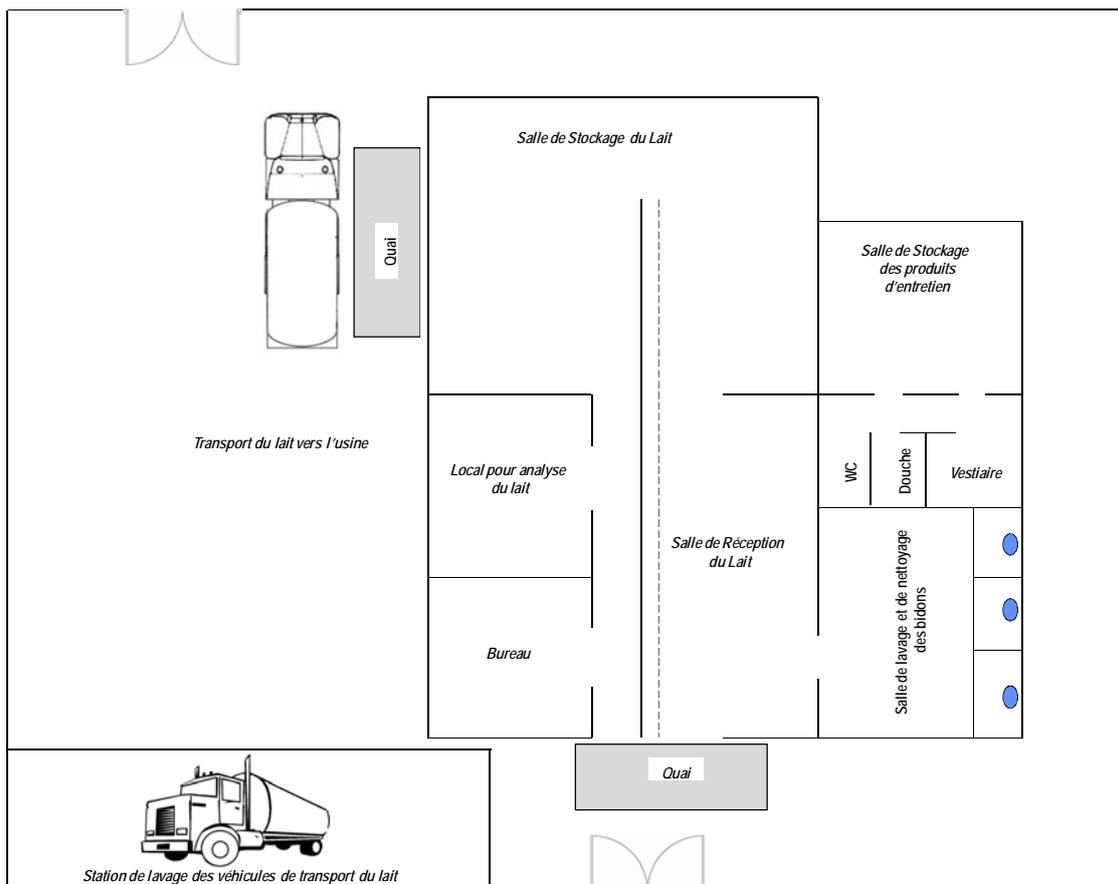


Figure 3-3 : Schéma d'un centre de collecte de lait

#### d) Fonctionnement des centres de collecte

##### ❖ L'approvisionnement

L'amenée du lait au centre se fait par les circuits suivants :

- Les éleveurs installés aux alentours du centre et ceux qui disposent d'un moyen de transport livrent eux mêmes leurs productions directement au centre ;
- Le centre organise des tournées de ramassage de lait chez les éleveurs deux fois par jour (matin et soir) ;
- Des ramasseurs conventionnés avec le centre ramassent le lait chez les éleveurs exclusivement pour le compte du centre et dans les conditions d'hygiène fixées par le centre.

Evidemment, chaque opérateur dessert un secteur bien défini pour optimiser les circuits de transport.

##### ❖ La réception du lait

Le lait n'est réceptionné par le centre que s'il est livré dans des bidons en aluminium alimentaire aussi bien pour les éleveurs que pour les ramasseurs.

Les bidons déposés à l'entrée de la salle de réception subissent un premier contrôle systématique de la qualité du lait au moyen des tests suivants :

- La détermination de la densité du lait (supérieure à 1028 à 20 c° au moyen d'un thermo lactodensimètre) ;
- Une réaction négative avec l'alcool à 70° ;
- La détermination de l'acidité du lait (entre 15 et 18 degrés dornic au moyen d'un acidimètre),
- Le lait doit être d'une couleur, d'une odeur et d'un goût normal ;
- En fin le lait colostral est rejeté.

Le lait ainsi analysé et qui répond aux exigences précédentes sera accepté.

D'autres tests coûteux ou lents à réaliser sont effectués sur le lait de mélange ou sur le lait d'une partie des éleveurs et des ramasseurs.

Parmi ces tests, on peut citer la détermination de la matière grasse, le test de la réductase pour déterminer le niveau de contamination bactériologique du lait et le delvotest pour détecter la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait.

#### ❖ **Le refroidissement du lait**

Le lait accepté doit être aussitôt versé dans la cuve de réception munie d'un filtre fabriqué dans une matière alimentaire, pour éliminer les impuretés qui peuvent être acheminées avec le lait. Immédiatement après, le lait sera envoyé aux tanks de réfrigération par l'intermédiaire d'une pompe à lait muni elle aussi d'un filtre fin. La température du lait doit être ramenée au bout de deux heures au maximum au voisinage de 4 °C. La présence d'un système de refroidissement instantané est recommandée pour obtenir un refroidissement rapide du lait surtout lorsque la température ambiante est très élevée.

#### ❖ **La livraison à l'industriel**

Le lait collecté, refroidi à 4°C, sera transféré dans le camion citerne par l'intermédiaire d'une pompe à lait et d'un système de canalisation. La citerne isotherme du camion doit être conçue selon les normes relatives au transport du lait. Avant le remplissage de la citerne, un échantillon de lait doit être prélevé pour analyse afin de s'assurer de la qualité du produit d'une part et pour élaborer un bulletin d'analyse qui va accompagner le bon de livraison pour l'industriel d'autre part.

#### ❖ **L'entretien**

L'opération d'entretien après chaque séance de réception ou d'enlèvement du lait par un lavage, nettoyage et désinfection des équipements et des récipients du lait ainsi que le contrôle régulier du bon fonctionnement des équipements déterminent la réussite de l'opération d'entretien qui garantit une bonne qualité du lait.

L'opération d'entretien doit obligatoirement intéresser les locaux (murs, sols et environnement du centre)

Cela nécessite la disponibilité du matériel d'entretien, de l'eau chaude, des produits détergents, désinfectants et détartrants efficaces.

Toutefois, l'absence d'un programme de contrôle systématique du matériel et le mauvais nettoyage et désinfection des équipements et de la chaussée dans l'environnement du centre favorisent la prolifération microbienne qui trouve dans le lait le milieu biologique idéal pour sa croissance et sa multiplication.

Dans ces conditions, même si le lait collecté est de très bonne qualité, la présence des microbes qui se trouvent logées partout dans le matériel et le sol du centre va engendrer nécessairement la contamination du lait et par la suite la détérioration de sa qualité. Cette situation s'aggrave davantage lorsque surviennent des pannes inattendues notamment au niveau des groupes frigorifiques.

### **3.2.1.3. Mise en place de petites unités de transformation laitière villageoises**

Dans la plupart des cas, les éleveurs produisent de petites quantités de lait qu'ils sont rarement en mesure de commercialiser, même lorsque la production est suffisante, faute de technologie et d'infrastructures appropriées. La fabrication de fromages à petite échelle ouvre de nouveaux débouchés. Elle permet d'absorber les surplus de production locale saisonnière et de valoriser une production souvent éloignée des centres de consommation. Sa technologie est simple, demande peu d'investissements et procure un bénéfice intéressant pour le fabricant. Elle permet également de créer des emplois locaux.

Ces fromageries seront évidemment de type artisanal peu coûteux. Elles seront en mesure de mettre sur le marché des produits de qualité à des prix en rapport avec le pouvoir d'achat des paysans.

## **a) Conditions préalables pour la création de fromageries**

### **❖ Etude des conditions de production et de commercialisation**

Avant de se lancer dans la création d'une fromagerie, il est nécessaire de commencer par étudier la production et le marché local.

Le matériel nécessaire pour faire fonctionner une petite unité de transformation laitière devrait être le plus simple possible, mais il faut tenir compte aussi de la quantité de lait que l'on peut collecter dans la région, des problèmes de transport dus à l'éloignement et à la dispersion des producteurs, du type de produit à réaliser et de la commercialisation du produit fini.

Le choix du fromage à produire nécessite une étude de marché afin de bien connaître les coutumes, les goûts des consommateurs et le prix de vente possible. Ce dernier point est très important; il conditionne le montant des investissements à réaliser.

### **❖ La formation du personnel**

Si l'on veut garantir la qualité du produit final et respecter les règles de fabrication et d'hygiène, il est nécessaire d'assurer la formation du personnel intervenant. La formation peut être très brève, mais elle est toujours indispensable.

En plus des procédés techniques et des règles d'hygiène, il est nécessaire de donner au fromager une formation technique sur la maintenance et l'entretien du matériel. Ce savoir-faire est en effet indispensable pour éviter des arrêts de production fâcheux pour la rentabilité de l'unité et pour son image de marque.

Les thèmes de formation plus ou moins approfondie selon les cas, concernent les domaines suivants:

- les différentes étapes et opérations de la fabrication du fromage;
- l'hygiène et la propreté (du bâtiment, des équipements, des vêtements, des mains), indispensables à l'obtention de produits de qualité;
- le contrôle de la qualité du lait;
- l'entretien et la maintenance du matériel
- dans le cas d'une fromagerie qui emploie plusieurs personnes, une formation de base du responsable en gestion est nécessaire afin d'assurer un suivi de l'approvisionnement et de la commercialisation des produits de la laiterie-fromagerie.

## **b) Quels types de fromage vaut-il mieux fabriquer ?**

La fabrication de fromages à pâte molle, qui exige des fermentations et un mûrissement très délicat à réussir, a peu de chances de succès dans les pays tropicaux.

En effet, pour réussir ce type de fromage, il faut pouvoir maintenir une température et une humidité de l'air précises, très difficiles à obtenir dans un pays comme la Mauritanie

La production de ce type de fromage exige l'emploi de matériels techniques assez complexes et onéreux. Les investissements de départ sont lourds, ce qui se répercute forcément sur le prix du fromage et la rentabilité de l'unité.

Il est donc préférable d'opter pour des fromages à pâte pressée, avec ou sans cuisson, du type hollandaise, emmenthal ou gruyère. Ils sont relativement simples à produire et se conservent beaucoup plus longtemps que les pâtes molles.

## **c) Choix du modèle de fromageries**

Deux possibilités se présentent pour construire une petite fromagerie. Elle peut être construite soit avec des matériaux et un équipement fabriqués sur place soit d'une micro-fromagerie préfabriquée (clé en main) composée de modules préfabriqués importés.

En fait, il existe très peu de fromageries artisanales construites entièrement localement car les équipements de base sont difficiles à trouver localement.

C'est pourquoi des constructeurs d'équipement proposent des micro-laiteries constituées d'équipements peu sophistiqués (tanks de ferme, bassines, bain-marie pour la pasteurisation, système de conditionnement en kit) pour un prix approximatif de 10 000 à 15 000 €.

La capacité de traitement de ces micro-laiteries est de 200 litres par jour soit une fabrication de 80 kg de fromage par jour.

Le matériel proposé, conçu pour une installation simplifiée, ne comprend pas le local, ni les systèmes d'alimentation en eau et électricité ou d'évacuation des eaux usées. L'eau chaude est obtenue par chauffage au gaz à feu nu.

L'équipement de base comprend:

- des bassines de 100 litres;
- des bidons à lait de 20 litres;
- un bain-marie pour la pasteurisation;
- un bac pour le refroidissement du lait en bidon;
- une remplisseuse à main;
- un tank de refroidissement;
- des moules simplifiés en inox;
- des tables de travail et divers supports.

Ces micro-laiteries permettent de fabriquer les produits suivants:

- du lait fermenté caillé conditionné en pots plastique avec couvercles et remplis à la main;
- du fromage blanc présentant de bonnes qualités de conservation et des possibilités d'affinage éventuel.

Le procédé prévoit la pasteurisation du lait local à 65 °C pendant 30 minutes.

#### **d) Conception des locaux**

Il est souhaitable de respecter le principe de la marche en avant, c'est-à-dire que le lait doit rentrer d'un côté et le fromage ressortir de l'autre.

D'autre part, il est important d'isoler les secteurs de fabrication des autres secteurs.

Chaque pièce est affectée à une opération:

- un sas d'entrée;
- une pièce de lavage en dehors du circuit;
- une pièce de transformation;
- une à plusieurs pièces d'affinage : séchoir, caves, chambre froide;
- une pièce d'emballage et d'expédition.

Chaque corps de bâtiment doit être sain, propre et d'un entretien facile. Les fenêtres sont garnies de grillage anti-mouches. Le sol est cimenté, légèrement en pente afin d'évacuer les eaux de lavage (pente de 2 à 3 %).

Pour garantir une température constante à l'intérieur, le bâtiment peut être construit en pierres avec un revêtement intérieur de ciment et de chaux, ce qui facilite le nettoyage.

Les lavages fréquents des locaux avant, pendant et après toute la fabrication nécessitent également un approvisionnement suffisant et régulier en eau. On compte en moyenne 5 litres d'eau par litre de lait traité. Un puits fermé équipé d'une motopompe peut faire l'affaire.

#### **e) Respect rigoureux des règles de l'hygiène**

L'importance de l'hygiène tout au long de la chaîne de fabrication du fromage est primordiale : réception du lait, transformation, conditionnement. L'hygiène est primordiale pour obtenir des fromages de bonne qualité.

Tout le matériel en contact avec le fromage doit être lavé au savon et à l'eau chaude, rincé à l'eau claire systématiquement après chaque utilisation pour éviter la prolifération des germes. Les mains doivent être désinfectées à l'eau de javel. En effet, les bactéries peuvent se reproduire très rapidement : une nouvelle génération toutes les trente minutes.

Le port de bottes est indispensable. Le sol, les murs, les installations de la fromagerie doivent être nettoyés périodiquement à l'eau javellisée, puis rincés abondamment à l'eau claire.

### 3.2.1.4. Mode de financement

#### a) Financement de la laiterie

##### ❖ Financement privé

La construction, l'équipement, le fonctionnement et la gestion de cet outil sont du domaine de l'investissement privé comme c'est le cas des unités de transformation laitière actuellement en service.

Le respect des normes en matière de conception des infrastructures et des équipements ainsi que l'organisation et le fonctionnement de cet outil sont du ressort des services du Ministère de l'Industrie.

L'organisation du secteur de la collecte du lait sur le modèle développé dans ce qui suit, est de nature à inciter encore plus les investisseurs à s'orienter vers cette activité industrielle.

##### ❖ Financement mixte étatique - privé

L'investissement peut être également de type mixte faisant intervenir l'état et des promoteurs privés. C'est une formule de financement fréquemment appliquée dans beaucoup de pays africains. Ce mode de financement convient pour des projets novateurs à mettre en place dans des zones où les promoteurs privés hésitent à investir en raison de l'absence de référence en termes de rentabilité puisqu'il s'agit souvent d'une première installation. L'implication de l'état est de nature à inciter les opérateurs privés à investir dans des projets tels que les unités de transformation laitière.

#### b) Financement des centres de collecte de lait

Diverses formes d'investissement peuvent coexister selon les possibilités offertes :

1. L'investissement privé (personnes physiques ou morales) devrait être la formule à privilégier par l'octroi d'une subvention étatique intéressante comme prime d'investissement et par l'exonération de paiement des impôts durant les premières années ainsi que de la TVA ;
2. En l'absence de promoteur privé offrant toutes les garanties de solvabilité et de probité, l'investissement doit être pris en charge par un organisme étatique sur une ligne de crédit à ouvrir à cet effet ;
3. Financement mixte étatique-privé
4. L'investissement peut être recherché du côté de la coopération technique (ce fut le cas de l'équipement du premier bassin laitier tunisien dans le gouvernorat de Bizerte qui a été financé sur un projet de coopération avec le Luxembourg en 1994).

### 3.2.2. Développement des capacités des opérateurs

#### 3.2.2.1. Mesures de soutien de l'Etat à la collecte du lait

L'activité de collecte du lait constitue un maillon essentiel dans la « filière lait » car elle constitue un relais entre les différents opérateurs du secteur et possède, de ce fait, un effet d'entraînement sur le développement du secteur de l'élevage bovin et camelin laitier dans son ensemble.

C'est pour cette raison que le développement d'un réseau de collecte justifie et nécessite l'engagement fort de l'Etat qui doit jouer un rôle moteur.

Ce fut le choix pris par beaucoup de pays comme la Tunisie qui, jusqu'au milieu des années 80, avait privilégié les importations de poudre de lait afin d'encourager la production de lait reconstitué. Mais, depuis l'instauration des quotas laitiers en Europe ayant entraîné le renchérissement de la poudre de lait, l'Etat a décidé de favoriser la production de lait frais local par l'encouragement des petits et moyens éleveurs en vue de valoriser toutes les ressources disponibles pour la réussite de l'élevage laitier et par le développement d'une infrastructure de collecte qui constituait jusqu'alors un handicap majeur.

Actuellement, plus de 270 centres de collecte sont en activité. Le lait collecté par les centres de collecte représente plus de 55 % du lait tunisien produit (moins de 10 % à la fin des années 70) et 80 % du lait usiné (en fait, les usines ont aussi leurs propres moyens de collecte de lait).

### 3.2.2.2. Mesures économiques

Les mesures économiques préconisées pour encourager les éleveurs à s'orienter vers la production de lait et les opérateurs à investir dans les laiteries et les centres de collecte de lait sont les suivantes :

- L'Etat devrait instaurer une « prime de collecte » pour le lait livré à l'industrie à verser à tous les centres de collecte qu'ils soient privés ou gérés par des structures professionnelles, interprofessionnelles ou coopératives, Cette prime devrait être fixée à au moins 10% du prix du lait payé à l'éleveur ;
- En plus de la « prime de collecte », les centres de collecte de lait devraient bénéficier d'une « prime de réfrigération du lait » payée par la centrale laitière, ces deux primes constituent le produit des centres de collecte ;
- Le prix du lait payé par l'industriel reste libre pour permettre à la concurrence de jouer son rôle.
- L'Etat doit garantir un prix minimum du litre de lait payé à l'éleveur qu'il révisé périodiquement ;
- Mise en place d'un fonds de roulement pour sécuriser l'approvisionnement en aliments, médicaments et autres intrants ;
- Mise en place d'une banque dédiée aux agriculteurs et éleveurs pour mettre à leur disposition des prêts à moyens termes et des prêts de campagne à des taux d'intérêts privilégiés et comportant des subventions accordées par l'état.

### 3.2.2.3. Encadrement de la collecte de lait

Les mesures d'encadrement préconisées se présentent comme suit :

- Assurer l'encadrement général de ces centres par la création d'une cellule de coordination au sein de chacune des représentations régionales du MDR ;
- Mise à la disposition des centres gérés par des structures étatiques ou paraétatique de directeurs de centres et d'un certain nombre de techniciens, d'inséminateurs et de vétérinaires détachés de l'administration centrale ou régionale. Leurs salaires seront, en partie, assurés par l'administration et en partie par le (FSSA) fonds spécial de la Santé Animale (voire : mesures d'accompagnement) ;
- Accorder aux éleveurs rattachés à ces centres la priorité pour bénéficier des services de l'administration en matière de santé animale, d'insémination artificielle, de conseil et de vulgarisation dans la conduite de l'élevage (alimentation, reproduction, hygiène de la traite, etc.).

### 3.2.2.4. Organisation des opérateurs

Etant donné que les éleveurs sont les acteurs clés de ce processus, leur participation pleine et entière, ainsi que leur responsabilisation, sont des conditions indispensables à la réussite des programmes d'actions zootechniques, sanitaires et commerciales et à la prise en charge progressive, par les éleveurs dans l'avenir, des frais découlant de ces actions.

Les centres de collecte de lait constituent de ce fait, un centre d'intérêt commun aux producteurs, offrant un environnement favorable au regroupement des éleveurs et facilitant l'approvisionnement collectif en intrants et la mise en œuvre d'autres services afférents à l'élevage.

Il est proposé de mettre en place autour des centres de collecte de lait, qu'ils soient gérés par des opérateurs privés ou par des structures professionnelles, des associations de producteurs de lait. Ces associations veillent à améliorer les conditions de production, de collecte et de commercialisation du lait ainsi que les conditions d'encadrement sanitaire de leurs cheptels. Ces associations pourraient être désignées sous le vocable d'Association de Développement de l'Elevage Laitier et de Défense Sanitaire (ADELDS).

La mise en place des ADELDS devrait impérativement partir de la base, au plus près des éleveurs. C'est pourquoi les noyaux opérationnels de cristallisation et de sensibilisation au niveau desquels on devrait agir sont les éleveurs conventionnés avec les centres de collecte de lait.

Les différents acteurs de cette mise en place seraient les suivants :

- Les structures administratives chargées de la coordination et de l'animation ;
- Les centres de collecte en tant que noyaux professionnels de cristallisation des ADELDS et de sensibilisation des éleveurs ;
- Les vétérinaires de libre pratique volontaires en tant qu'acteurs de la phase de sensibilisation préalable. Leur intervention sera cadrée par la signature d'un contrat à cet effet avec le centre de collecte ;
- Les vétérinaires et techniciens de l'administration, en soutien, voire en acteurs uniques de la sensibilisation, en l'absence de libres praticiens ;
- Les représentations de l'autorité administrative de la Wilaya au niveau local, ainsi que les élus

### 3.2.2.5. Formation des opérateurs

Le renforcement des capacités des opérateurs est essentiel pour assurer un encadrement efficace des éleveurs appelés à produire un lait conforme aux normes exigées par l'industrie et réussir à mettre en place la réorganisation que cela implique pour l'ensemble de la filière.

Par rapport à un tel renforcement de capacités, le développement des ressources humaines est une condition sine qua none en terme de :

- Développement efficace du savoir et du savoir faire des responsables et des techniciens impliqués dans la mise en œuvre de la stratégie laitière
- Meilleure gestion de la filière lait.

#### i) Acteurs pouvant bénéficier du programme

- Un premier type d'actions s'adressent aux cadres, décideurs et techniciens au niveau de la Direction de l'élevage, de la délégation régionale et de la cellule d'encadrement, dont on attend une meilleure vision stratégique du système et un rôle actif dans la mise en œuvre de la stratégie de développement laitier.
- Un deuxième type d'actions visant à développer les connaissances ou le savoir-faire des cadres et agents rattachés à la cellule d'encadrement des centres créée au sein de l'administration et des directeurs de centres de collecte, en vue d'améliorer leurs aptitudes pour l'accomplissement des tâches qui leur sont dévolues, aux postes qu'ils occupent ;
- Un troisième type d'actions s'adresse aux techniciens et aux agents d'exécution en vue de leur perfectionnement dans les domaines de leur compétence ;

#### ii) Contenu du programme de formation

Selon le public auquel s'adresse le programme, les thèmes sont nombreux et demandent à être réaménagés au fur et à mesure de la mise en place du programme.

On peut distinguer quatre volets :

- Un premier volet se rapporte au développement d'une vision stratégique du développement du secteur laitier (réglementation, normes, primes et encouragements, mise en place des dispositifs d'accréditation des laboratoires de contrôle de qualité des produits alimentaires d'origine animale...)
- Un deuxième volet se rapporte à la qualité du lait (santé animale, promotion de guides de bonnes pratiques de l'hygiène, de transformation et de conservation du lait)
- Un troisième volet se rapporte à la détermination des circuits de collecte et à la technologie du lait pour déployer les moyens nécessaires pour que le lait collecté arrive au centre dans de bonnes conditions ;
- Un quatrième volet se rapporte à l'animation et aux moyens à mettre en œuvre pour mener des programmes de vulgarisation et de sensibilisation

### 3.2.3. Activités de vulgarisation, de sensibilisation et de mobilisation communautaire

#### 3.2.3.1. Programme général

La mise en place de la laiterie et du réseau de centres de collecte du lait devrait être précédée et accompagnée durant toute la phase d'installation du projet par une campagne de sensibilisation qui s'adresse en premier lieu aux éleveurs situés dans les bassins laitiers envisagés et à quelques publics particuliers.

Prendront part à cette campagne de sensibilisation, les services régionaux de l'administration ainsi que les autorités régionales en faisant appel à toutes les formes d'expression (réunions ciblées, marchés aux bestiaux, affiches, etc....).

La campagne de sensibilisation devrait déborder le cadre professionnel pour s'adresser au grand public pour le sensibiliser par rapport aux bienfaits du lait usiné pour que l'exigence de qualité vienne des consommateurs.

Les actions préconisées visent à faire prendre conscience aux éleveurs et aux groupes cibles, de l'importance de certaines questions concernant principalement la conduite d'un élevage laitier en général et l'hygiène de la traite en particulier ainsi que les risques associés aux négligences pouvant être commises.

Le premier risque est un manque à gagner pour l'éleveur. Le second risque est d'ordre sanitaire, il est lié à la consommation d'un lait contaminé par les éleveurs et les consommateurs d'une façon générale.

Les thèmes ciblés par les campagnes de sensibilisation sont décrits dans les développements suivants.

##### ❖ Pour les éleveurs

- Incitation des éleveurs à adopter le système de couplage des troupeaux de base en deux lots, les femelles en lactation conduites en production laitière semi intensive près des circuits de collecte et le reste du troupeau conduit en mode de mobilité classique ;
- Initiation au rationnement des animaux laitiers ;
- Amélioration des conditions de logement des animaux ;
- Utilisation de matériel réservé à la traite (bidons, seaux, filtres..) et de produits de nettoyage et de désinfection ;
- Pratique hygiénique de la traite ;
- Méthodes de conservation du lait et transformation artisanale du lait (beurre, fromage, lait fermenté..) ;
- Prévention des maladies communes aux animaux et à l'homme telles que la tuberculose et la brucellose qui peuvent se transmettre par la consommation de lait contaminé ;
- Prophylaxie des mammites (hygiène et trempage des trayons après la traite dans une solution antiseptique)

##### ❖ Pour le Grand public

- Risques liés à la consommation de produits laitiers vendus dans le circuit parallèle (toxi infections, tuberculose, brucellose..) ;
- Equivalence des produits laitiers conditionnés en usine et des produits laitiers conditionnés à la ferme en termes de qualité nutritionnelle ;

##### ❖ Pour les Enfants

- Montage de programmes scolaires sur les bienfaits du lait collecté et conditionné en usine ;
- Risques liés à la consommation de produits laitiers non contrôlés (toxi-infections et maladies zoonotiques);

### 3.2.3.2. Sensibilisation sur les méthodes de conservation et de transformation du lait en milieu rural

Les produits laitiers traditionnels ont une grande importance économique, ils assurent d'abord l'autosuffisance alimentaire de la famille et l'excédent peut être commercialisé dans les marchés villageois et les petits centres commerciaux locaux contribuant ainsi à l'amélioration du revenu des paysans et par conséquent de leur niveau de vie.

En effet, certaines techniques de transformation du lait conviennent pour la pratique artisanale. C'est ainsi que la pasteurisation, la fabrication de crème, de beurre, de lait caillé et de certains fromages sont facilement accessibles à l'éleveur seul ou associé à d'autres petits éleveurs, sans recours à une structure organisée de collecte de lait.

Dans ce cadre, il est proposé de mettre en place un programme de sensibilisation des éleveurs qui n'ont pas accès à des circuits de collecte de lait en vue de sa transformation industrielle pour la rationalisation des aspects techniques et commerciaux d'une activité artisanale de transformation laitière.

Il s'agit notamment de focaliser sur les aspects suivants :

- Proposer un meilleur produit : La qualité du produit dépend de l'adéquation du matériel, de la technicité de l'éleveur et des conditions d'acheminement du produit jusqu'à la clientèle ;
- Les étapes de la production influent sur la qualité :
  1. La récolte du lait est tributaire de l'état sanitaire de la vache et de la technique de traite
  2. Le stockage du lait dans une cuve d'eau fraîche ou dans une cave
  3. La fourniture de matériel nécessite peu d'investissements. Il suffit souvent d'un seau de traite et d'un bidon de 10 ou 20 litres avec un système simple de filtrage du lait. Pour la pasteurisation des casseroles et un bidon réservés au stockage exclusif de ce type de lait.  
Le matériel nécessaire à la transformation en fromage consiste en pots pour la formation du caillé et l'égouttage, une louche, des faisselles et des moules à fromage.

#### 3.2.3.2.1. Les thèmes de sensibilisation

Les thèmes de sensibilisation sont du même type que ceux développés pour la mise en place de fromageries artisanales en insistant sur :

- l'alimentation de la vache laitière
- L'hygiène de la traite et la propreté du bâtiment, des équipements, des vêtements et des mains indispensables à l'obtention de produits de qualité
- le contrôle de la qualité du lait;
- les différentes étapes et opérations de la fabrication du fromage;
- la présentation des produits lors de la commercialisation

### 3.2.3.2.2. Listing et analyse des différentes méthodes de conservation et de transformation

Les différents modes de transformation et de conservation du lait sont donnés par la figure suivante.

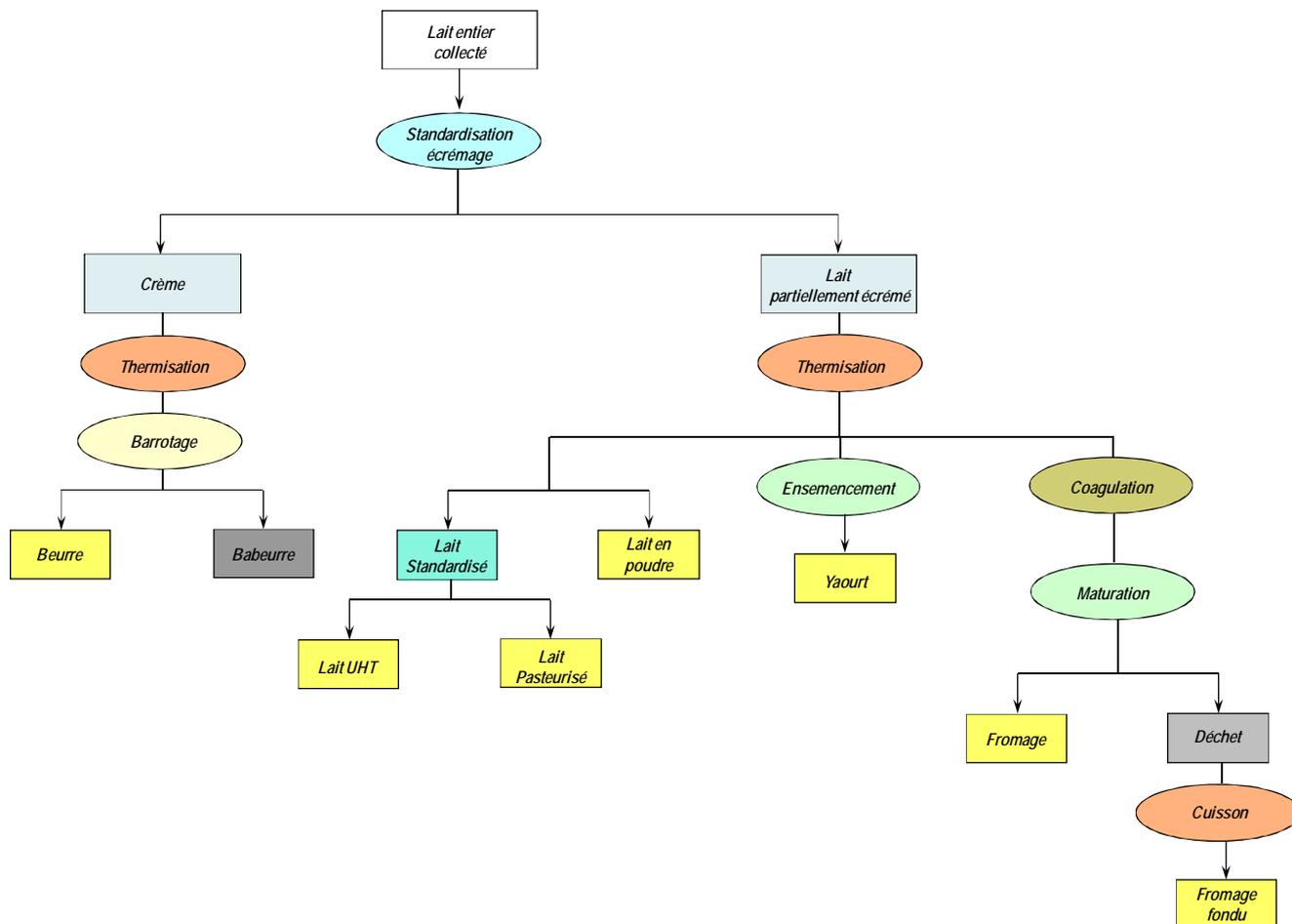


Figure 3-4 : Les principales opérations de la transformation du lait.

#### a) Les techniques de fermentation du lait

La production de laits fermentés est depuis toujours très répandue en Afrique subsaharienne. Aliment nutritif, savoureux, le lait fermenté, dans les pays tropicaux, est plus facile à conserver que le lait frais, plus digeste et ses vertus thérapeutiques sont reconnues.

En Afrique, à titre d'exemples de laits fermentés fabriqués, on peut citer :

- Le leben est originaire du Moyen-Orient. C'est un lait caillé consommé après égouttage dans un tissu ou après concentration dans une jarre poreuse qui permet l'évaporation d'une partie de l'eau.
- En Afrique, les Peuls et les Masaïs fabriquent un lait fermenté en accumulant du lait, jour après jour, dans un récipient de terre ou une jarre. Le lait stocké à température ambiante fermente seul : l'acide lactique augmente naturellement jusqu'à atteindre 1%. Le produit obtenu, visqueux et au goût prononcé d'acide lactique, est généralement consommé pendant les repas.

Les produits laitiers fermentés dépendent du type de fermentation, lactique ou acide de type mixte.

- La fermentation du lait peut être obtenue naturellement sans apport de ferments ni ensemencement microbien. La flore lactique ambiante (streptocoques et lactobacilles) se développe spontanément et produit de l'acide lactique qui provoque le caillage.

- La fermentation peut également être obtenue de façon artificielle par l'introduction de levain ou ferment. Le lait est d'abord porté à ébullition pendant 10 minutes pour détruire la population microbienne. Puis on introduit dans le lait refroidi un levain ou un ferment (provenant souvent du lait fermenté du lot précédent). La température d'incubation est maintenue entre 30 et 38°C durant tout le temps de fermentation (de trois à quatre heures). Cette température ne doit pas être dépassée, sinon le lait présentera une vilaine apparence; une température trop basse ralentit le processus de fermentation et favorise le développement de micro-organismes indésirables. Cette méthode ne nécessite pas de récipients particuliers.

## **b) La production de fromage**

On distingue deux grands types de fromages: les fromages frais et les fromages affinés.

### **❖ Les fromages frais**

Ce sont les fromages les plus fabriqués dans les pays tropicaux. Leur fabrication est simple, rapide et ne nécessite pas d'affinage. De courte conservation, ils sont consommés immédiatement.

Dans certains cas, le fromage obtenu provient simplement de l'égouttage d'un caillé non étuvé auquel on ajoute un peu de présure pour accélérer la coagulation.

La production de fromages frais est indiquée quand il existe des possibilités de commercialisation de proximité

### **❖ Les fromages affinés**

Les fromages affinés proviennent d'un caillé enzymatique pressé, on distingue les pâtes pressées non cuites et les pâtes pressées cuites.

- Les pâtes pressées non cuites

Le pressage du caillé, accélérant l'évacuation du sérum, durcit la pâte par déshydratation.

- Les pâtes pressées cuites

Les fromages à pâte pressée cuite, comme l'emmental, le gruyère, sont généralement de grandes tailles et pèsent jusqu'à 120 kg. La qualité du lait est importante et les conditions de fabrication, très précises, requièrent un contrôle rigoureux.

Ce type de production est donc difficilement adaptable aux pays tropicaux.

- Les fromages très secs

Ce sont les fromages que fabriquent les nomades. Les aoules, par exemple, sont produits à partir du babeurre acidifié issu du barattage, c'est-à-dire du lait écrémé aigri.

- Les fromages fondus

Les fondus se caractérisent par une pâte homogène sans croûte, élastique, onctueuse, d'aspect brillant. Ce sont des produits alimentaires fromagers particulièrement bien adaptés aux besoins des pays chauds. Grâce à une matière sèche comprise entre 40% et 50%, ils se conservent aisément plusieurs semaines hors du réfrigérateur.

Il existe deux types de fondus: les fondus résultant d'une seconde transformation de fromages préexistants (Vache qui rit), les fondus obtenus à partir de la transformation du lait écrémé ou de poudre de lait (exemple: la cancoillotte).

### 3.2.4. Aménagement du cadre juridique et réglementaire

#### 3.2.4.1. Normes sanitaires et qualitatives

L'environnement juridique et réglementaire se caractérise par une carence en matière de normes et de réglementation ainsi que par la faiblesse du système de contrôle de l'hygiène et de la qualité des aliments.

La fixation de normes sanitaires et qualitatives du lait devrait faire l'objet de consultations entre l'interprofession et l'administration qui reste l'autorité en la matière.

Nous proposons de développer les normes suivantes :

##### i) Lait cru destiné au chauffage dans les unités industrielles

Le lait doit provenir de vaches ne présentant aucun signe de maladies transmissibles à l'homme (par le lait), aucun signe de mammites, métrite, entérite, aucun trouble de l'état général. Il doit satisfaire aussi aux critères suivants :

Critères	1 <sup>ère</sup> étape	2 <sup>ème</sup> étape
Flore totale (grammes/ml)	≤ 300 000	≤ 100 000
Cellules/ml	≤ 500 000	≤ 400 000
Point de congélation (°C)	≤ - 0,520	≤ - 0,520
pénicilline	< 0,004 g	< 0,004 g
Autres antibiotiques	Non décelables	Non décelables

##### ii) Normes sanitaires et qualitatives du lait pasteurisé

Le lait pasteurisé conditionné doit être exempt de micro-organismes ou toxines dangereux pour la santé publique et satisfaire aux critères suivants :

	Micro-organismes aérobies à 30°C /ml	Coliformes à 30°C/ml	Coliformes fécaux	Staphylococcus aureus dans 250 ml	Salmonella dans 250 ml
Jusqu'à J + 4	30 000	10	Absence	10	Absence
Date de péremption	—	100	Absence	10	Absence

	Phosphatase	Péroxydase	Acidité en g/l d'acide lactique	Stabilité à l'ébullition
Jusqu'à J + 4	Négative	Positive	—	—
Date de péremption	Négative	Positive	Entre 1,4 et 1,8	Stable

#### 3.2.4.2. Réglementation de la collecte du lait

La réglementation des conditions de mise en place des centres de collecte de lait est une étape essentielle pour l'amélioration de la qualité du lait conditionné dans les usines.

Pour ce faire, nous proposons la mise en place d'un cahier des charges qui fixe les conditions générales pour la création d'un centre de collecte et du refroidissement du lait, la gestion de ces centres, les conditions de transport du lait et les domaines d'intervention de l'administration.

Ce cahier des charges dont une copie figure en annexe, énonce les principes suivants :

- Implantation des centres de collecte selon la distribution prévue par le plan directeur des centres de collecte de lait approuvé par le ministre du développement rural ;

- 
- Obligation de respecter un cahier des charges fixant les conditions d'équipement, d'organisation du travail et de fonctionnement et tenue à jour de tous les documents relatifs à l'activité du centre et leur mise à la disposition des agents de contrôle de l'administration conformément à la législation en vigueur ;
  - Fixation des règles de propreté, de sécurité et d'hygiène pour le personnel, les équipements et les locaux ;
  - Vente du lait exclusivement aux industries de transformation ;
  - Obligation de respecter le prix minimum garanti ;
  - Obligation d'informer l'administration de tutelle en cas d'arrêt de l'activité du centre ;
  - La responsabilité du propriétaire du centre est toujours engagée pour la collecte et le transport du lait ainsi que pour le payement de l'éleveur.

### 3.3. Promotion du secteur des peaux et cuirs

Les objectifs spécifiques assignés aux actions de promotion du secteur des peaux et cuirs sont comme suit :

- i) Amélioration de la qualité des peaux et cuirs en agissant au niveau de l'élevage, le transport des animaux et sur les méthodes de dépouille, de conservation, de collecte, de transport et de stockage des peaux ;
- ii) Développement des capacités professionnelles et modernisation des équipements dans les tanneries pour produire de la qualité ;
- iii) Organisation de la filière et coordination des activités des différents maillons de la chaîne ;
- iv) Renforcement de l'encadrement juridique et économique

#### 3.3.1. Développement du secteur industriel

##### 3.3.1.1. Les abattoirs et les locaux de conservation

Le projet de mise en place du plan directeur des abattoirs prend en compte aussi les préoccupations de la filière des cuirs et peaux en s'opposant à l'atomisation de la production engendrée par la multiplicité des aires d'abattage et des difficultés de collecte des peaux.

C'est ainsi que les abattages seraient désormais centralisés au niveau d'un réseau d'abattoirs limités en nombre (18) et équipés du matériel de dépeçage mécanique.

Les 18 abattoirs doivent être équipés de locaux réservés au lavage des peaux et cuirs et à l'application du traitement de conservation immédiatement après l'abattage.

La conservation des peaux par le sel est de plus en plus contestée en raison des difficultés de son élimination dans les stations d'épuration. Le traitement le plus indiqué aujourd'hui est le traitement par le froid qui nécessite donc la mise en place de chambres froides réservées à cet effet, si ce procédé de conservation était retenu.

##### 3.3.1.2. Les tanneries et mégisseries

Il est proposé de mettre en place trois unités industrielles de tanneries et de mégisseries à proximité des abattoirs les plus importants, à Nouakchott et dans la zone du fleuve, y compris les deux tanneries actuellement existantes qui nécessitent d'être transférées ou réaménagées. En effet, dans une première étape, il n'est pas nécessaire de construire davantage de tanneries mais plutôt, développer un large réseau de collecte de peaux et cuirs qui couvre l'ensemble des lieux d'abattage.

L'implantation de ces unités industrielles, à proximité des abattoirs, garantit un approvisionnement rapide, réduit les frais de transport et permet d'adopter le mode de conservation des peaux et cuirs par le froid et éviter ainsi les problèmes de pollution par le sel qui s'accumule dans les stations d'épuration.

Les trois unités industrielles sont :

- Une tannerie pour la transformation des peaux de bovins et de camelins ;
- Une mégisserie pour la transformation des peaux de moutons et de caprins ;
- Une unité de tannage végétal pour la fabrication du cuir à semelles pour chaussures.

##### 3.3.1.3. Les locaux de conservation et de stockage

Les mauvaises conditions de conservation et de stockage des peaux et cuirs représentent une source importante de détérioration de la qualité des cuirs mauritaniens.

Ce plan d'actions prévoit l'assainissement de ce secteur par la mise en place et l'encadrement juridique du métier de collecteur de peaux.

A cet effet, il sera développé au niveau de chaque région un programme d'incitation à la construction de locaux destinés exclusivement à l'activité de la collecte de peaux brutes et répondant aux conditions d'aération, de température et d'humidité fixées par les normes internationales en vigueur.

#### 3.3.1.4. Le moyens de transport des animaux vivants

Les mauvaises conditions de transport des animaux entre les lieux de production et les marchés aux bestiaux et abattoirs sont à l'origine de blessures qui déclassent les cuirs obtenus à partir de ces peaux et par conséquent leur dévalorisation.

La réglementation du secteur des transports des animaux vivants dans le cadre du renforcement de la filière des viandes rouges, trouve donc une indication supplémentaire pour le secteur du cuir par la prévention des blessures sur les animaux transportés.

#### 3.3.1.5. Les moyens de transport des peaux

Le programme d'organisation de la collecte des peaux et cuirs prévoit, outre l'amélioration des conditions de conservation et de stockage des peaux, l'amélioration des conditions de transport des peaux et cuirs. Les véhicules autorisés à transporter les peaux et cuirs doivent être aménagés en vue d'assurer la protection des peaux contre la chaleur, le soleil et la pluie. Dans le cas de conservation des peaux par le froid, les moyens de transport doivent être isothermes.

#### 3.3.1.6. Une unité de fabrication de cuir

Dans le cadre de la valorisation d'une partie du cuir préparé dans les tanneries mauritaniennes, il est proposé de créer une unité industrielle pour la fabrication de peaux de chamois.

### 3.3.2. Promotion du secteur artisanal

#### 3.3.2.1. Le tannage artisanal

En raison de son potentiel important de création d'emplois, l'organisation et le développement du secteur de tannage artisanal constitue une priorité.

Le plan d'actons prévoit la délocalisation et le regroupement des artisans tanneurs (en général des femmes) par région et prévoit, pour elles, la construction de centres de tannage végétal collectifs dont les produits seront destinés à l'artisanat.

Les infrastructures et les équipements de ces centres de tannage collectif sont les suivants :

- Un local de conservation et de stockage ;
- Une unité de tannage végétal ;
- Une station d'épuration ;
- Branchement de l'eau et de l'électricité.

Dans une première étape, on se fixera l'objectif de réaliser le regroupement des artisans de Nouakchott.

#### 3.3.2.2. La valorisation artisanale du cuir

Nous reprenons à notre compte l'idée avancée par une étude antérieure sur le secteur qui suggérait la création au niveau des grandes villes de complexes artisanaux qui pourraient offrir des services communs de travaux du cuir aux petits artisans qui ne possèdent pas les moyens d'acheter leurs propres machines.

La coordination des activités des complexes artisanaux avec celles des centres de tannage collectif constitue une ossature autour de laquelle, il est possible de construire une filière artisanale prospère des travaux du cuir.

### 3.3.2.3. Estimation du coût

- Une tannerie pour la transformation des peaux de bovins et de camelins d'une capacité de 10 tonnes par jour avec une station d'épuration : 3 000 000 \$US
- Une mégisserie pour la transformation des peaux de moutons et de caprins d'une capacité de 5 000 peaux par jour avec une station d'épuration: 2 500 000 \$US
- Une unité de tannage végétal pour la fabrication du cuir à semelles pour chaussures d'une capacité de 10 tonnes par jour avec une station d'épuration: 1 000 000 \$US
- Une petite unité de transformation du cuir pour la fabrication de peaux de chamois d'une capacité de 5 000 peaux par jour : 1 000 000 \$US ;
- 20 centres de collecte de peaux comprenant la construction du local avec une chambre froide et un moyen de transport isotherme : 350 000 \$US multiplié par 20 = 7 000 000 \$US
- Une Zone de regroupement des artisans avec station d'épuration : 1 000 000 \$US
- **Coût total : 15 500 000 \$US**

### 3.3.3. Mode de financement des infrastructures et des équipements

Le financement des tanneries et mégisseries, de l'unité de fabrication de peaux de chamois et des centres de collecte de peaux est du ressort du secteur privé, tandis que la mise en place de zones de regroupement des artisans tanneurs devrait être financée par le Ministère du Tourisme.

### 3.3.4. Amélioration du savoir faire des opérateurs

#### 3.3.4.1. Au niveau de l'élevage et du transport des animaux vivants

Il est communément admis que 50% des défauts des peausseries ont lieu du vivant de l'animal. Pour remédier à cette situation, il est donc proposé de mettre en place le programme suivant :

- Campagnes de sensibilisation des éleveurs et des industriels du cuir pour développer ensemble des campagnes de lutte contre les maladies parasitaires dans le cadre d'un programme national de prophylaxie des maladies parasitaires qui affectent non seulement l'état général des animaux mais aussi la peau. Les maladies visées sont les gales, les phtiriasés et l'hypodermose bovine (le varron) ;
- Campagnes de sensibilisation des éleveurs pour abandonner le système de marquage des animaux au fer chaud et adopter le marquage par des boucles plastiques inviolables. Ce sera un des avantages de la mise en place du programme national d'identification et d'enregistrement des animaux, considéré comme une priorité absolue ;
- Organisation du secteur de transport des animaux avec proposition d'un cahier des charges réglementant cette activité ;
- Mise en place d'une législation contraignante pour interdire l'abattage clandestin et organiser des campagnes de lutte conjointes entre les agents du ministère du développement rural et le ministère de l'intérieur.

#### 3.3.4.2. Au niveau du dépeçage

L'élimination des mauvaises pratiques de dépeçage nécessite la mise en œuvre des actions suivantes :

- Développement d'un programme de formation des dépeçeurs pour préserver la qualité de la peau ;
- Agir sur les gérants des abattoirs pour interdire effectivement l'utilisation de couteaux inappropriés ;
- Mise en place du système d'octroi de primes à la dépouille.

### 3.3.4.3. Au niveau de la conservation et de la collecte des peaux et cuirs

L'éradication des anomalies de collecte et de conservation des peaux et cuirs nécessite la mise en œuvre des actions suivantes :

- Campagnes de sensibilisation et sessions de formation pour les opérateurs en matière de conservation et de collecte des peaux, notamment sur la rapidité de l'application du traitement de conservation et sur les conditions de transport des peausseries vers les tanneries ;
- Organisation du métier de collecteur de peaux et cuirs ;
- Campagnes de sensibilisation à la conservation des peaux et cuirs par le froid.

### 3.3.4.4. Au niveau des tanneries industrielles

L'amélioration de la qualité à ce niveau nécessite à la fois la formation du personnel et l'acquisition d'un matériel adéquat pour produire dans un premier temps un Wet-BLUE de meilleure qualité et du Stain assez rapidement après. Les actions suivantes sont de nature à améliorer la situation :

- Encourager la mise en place d'unités industrielles de tannage modernes équipées du matériel nécessaire ;
- Mettre en place une structure d'enseignement et de formation professionnelle dans le domaine des techniques de transformation et de valorisation du cuir ;
- Programmes de formation continue pour les employés et les techniciens pour maîtriser les techniques de transformation des peaux et l'utilisation des produits chimiques.

### 3.3.4.5. Au niveau des tanneries artisanales

La promotion de l'activité des tanneries artisanales nécessite d'entreprendre les actions suivantes :

- Campagnes de sensibilisation des professionnels du tannage artisanal pour adhérer au programme de regroupement des artisans tanneurs dans des centres collectifs de tannage artisanal et leur assurer des conditions d'exercice normales (locaux, matériel, station d'épuration...) ;
- Former le personnel dans le domaine du travail du cuir (transformation des peaux et utilisation des produits tannants) ;
- Mettre en place un programme de plantation pour préserver les ressources en matière végétale tannante.

## 3.3.5. Actions d'organisation

### 3.3.5.1. Organisation de l'abattage au niveau national

La mise en place d'un plan directeur des abattoirs pour la promotion du secteur des viandes rouges et d'un règlement intérieur régissant l'organisation et le fonctionnement des abattoirs proposés précédemment, constituent un préalable au développement du secteur des peaux et cuirs et se justifient à ce niveau par :

- La centralisation des abattages au niveau d'un nombre limité d'abattoirs (éviter l'atomisation de la ressource) ;
- L'adoption du dépouillage mécanique pour tous les animaux ;
- Assurer les premiers traitements de conservation dans de bonnes conditions.

### 3.3.5.2. Comités de surveillance de la dépouille des animaux

Il est proposé de mettre en place, au niveau de chaque abattoir municipal, un comité de surveillance de la dépouille qui veille notamment :

- Au respect de l'application des modalités techniques de la dépouille ;

- Au respect des normes de conservation et de classement par poids et par choix ;
- Au marquage des peaux obtenues après abattage ;
- A la gestion de la caisse de la prime à la dépouille.

### 3.3.5.3. Instauration d'une prime à la dépouille

Il est proposé de mettre en place un système d'octroi de primes à la dépouille pour primer les peaux ne comportant pas de coups de couteaux et intéresser ainsi les ouvriers à adopter des comportements qui leur permettent de réaliser le plus de peaux primées.

### 3.3.5.4. Organisation du métier de collecteur de peaux

Il s'agit de mettre un terme aux conditions actuelles dans lesquelles se font la conservation et le transport des peausseries qui occasionnent la déperdition et la dévalorisation d'une quantité importante de la production.

La mise en place d'un statut professionnel pour les collecteurs de peaux et cuirs et la fixation des conditions de ramassage, d'acquisition des peaux brutes, de leur conservation, de leur stockage, de leur transport et de leur commercialisation auprès des tanneries serait un pas important vers l'assainissement du secteur.

### 3.3.5.5. Organisation du travail à l'intérieur des tanneries

La qualité finale des produits issus des tanneries est conditionnée par la mise en place d'un manuel de procédures à appliquer durant toutes les étapes du processus de transformation, de la réception des peaux jusqu'à l'emballage et l'exportation des produits finis.

### 3.3.6. Actions de coordination

Il est proposé de mettre en place une structure étatique à caractère industriel et commercial pour encadrer l'ensemble de la chaîne des valeurs, du stade d'élevage jusqu'au stade industriel de la fabrication de chaussures et autres articles en cuir.

Cet établissement pourrait être dénommé le Centre National du Cuir et de la Chaussure (C.N.C.C) et constituerait l'autorité en matière de travaux du cuir et de sensibilisation des acteurs de la filière aux préoccupations et aux besoins de chacun des maillons de la filière.

### 3.3.7. Actions de contrôle

Cet aspect représente, en fait, le tendon d'Achille de tout le programme de promotion du secteur des peaux et cuirs. Il prévoit des programmes de contrôle à tous les stades, notamment les contrôles suivants :

- Organisation au niveau de toutes les régions d'équipes mobiles constituées de représentants du ministère du développement rural, du ministère de l'intérieur et du ministère du commerce pour dresser des procès verbaux aux personnes s'adonnant à l'abattage clandestin ;
- Mettre en place au sein de la direction de l'élevage un service de contrôle de l'abattage pour veiller au bon fonctionnement des équipements de dépeçage mécanique ;
- Mettre en place dans tous les abattoirs municipaux des comités de surveillance de la dépouille des animaux chargés de veiller au bon déroulement du dépeçage et gérer la caisse de la prime à la dépouille ;
- Mettre en place un programme de contrôle au sein des tanneries
- Mettre en place un programme de contrôle et d'analyse des matières destinées à la fabrication des chaussures et autres objets manufacturés en cuir ;
- Mettre en place un Centre d'Analyse et de Contrôle des Cuirs (C.A.C.C) chargé de contrôler les cuirs destinés à l'exportation pour rejeter tous les produits qui ne répondent pas aux spécifications techniques ainsi que les produits qui renferment des résidus de substances

prohibées, notamment le chrome 6 et les PCB. Cela évitera le refoulement de produits qui ne répondent pas aux normes internationales et la dépréciation de l'image de marque des cuirs mauritaniens.

### 3.3.8. Amélioration du cadre de financement

La modernisation des équipements de dépouillage dans les abattoirs et dans les tanneries ainsi que la création de centres de collecte et de conservation des peaux nécessitent des capitaux qui font défaut actuellement aux professionnels.

Il en est de même pour les exportateurs de cuirs qui n'ont pas la solidité financière suffisante pour résister aux aléas de l'exportation.

Il est donc nécessaire d'établir un dialogue entre les banques et les professionnels qui seraient représentés par le centre national du cuir et de la chaussure dont la mise en place a été proposée précédemment, ces discussions porteront alors sur :

- Création d'un fonds pour disposer de crédits à des taux avantageux pour financer les équipements de dépeçage, les centres de collecte et de conservation des peaux et les équipements dans les tanneries ;
- Accorder des baisses sur les prix de l'eau et de l'électricité pour les tanneries ;
- Décider de la mise en place d'aides fiscales aux exportateurs et d'un système de remboursement des droits d'entrée sur les produits chimiques utilisés pour le traitement de produits destinés à l'exportation.

### 3.3.9. Aménagement du cadre juridique et réglementaire

#### a) Au stade de l'animal vivant

Certains aspects du cadre juridique et réglementaire du secteur des peaux et cuirs ont été déjà développés dans le volet promotion des viandes rouges où ils sont également indiqués. Ces aspects concernent la prévention des défauts dus au marquage des animaux au fer et des blessures occasionnées par de mauvaises conditions de transport.

Les textes réglementaires proposés sont les suivants :

- Projet d'identification du cheptel national par des boucles plastiques inviolables ;
- Projet d'arrêté réglementant le transport des animaux d'élevage ;
- Projet de cahier des charges pour exercer le métier de transporteur des animaux d'élevage.

#### b) Au stade de la transformation de la peau en cuir

##### ❖ **Projet de loi réglementant la dépouille des animaux de boucherie**

Le projet de loi proposé en annexe réglementant cette première phase de préparation de la peau énonce les principes suivants :

- L'obligation d'équipement de tous les abattoirs municipaux par du matériel de dépouillage mécanique et de couteaux à contre lame ;
- L'obligation de procéder aux premiers traitements de conservation dans les abattoirs et tout de suite après l'abattage ;
- L'instauration dans les abattoirs d'un comité de surveillance de la dépouille ;
- L'allocation aux ouvriers d'une prime à la dépouille ;

##### ❖ **Projet de décret portant organisation et composition des comités de surveillance de la dépouille des animaux de boucherie**

Ce texte fixe la Composition des comités de surveillance de la dépouille et définit les fonctions de ces comités en terme de :

- Suivi et contrôle de la bonne exécution du dépeçage mécanique ;
- Suivi et contrôle des procédés de conservation et de marquage des peaux ;
- Gestion de la caisse de la prime à la dépouille ;

##### ❖ **Projet de décret fixant les conditions d'exercice de la collecte des peaux brutes**

Ce texte fixe les conditions d'exercice du métier de collecteur de peaux dont les plus importantes sont les suivantes :

- Le transport des peaux brutes ne peut se faire que par des collecteurs disposant de la carte professionnelle ;
- Obligation de disposer d'un local réservé et qui répond aux normes d'aération, de température et d'humidité ;
- Obligation de disposer d'un véhicule qui répond aux normes ;
- Obligation de se prévaloir de la qualification professionnelle requise ou de disposer d'ouvriers se prévalant de cette qualification ;

❖ **Projet de loi portant création d'un Centre National du Cuir et de la Chaussure (C.N.C.C)**

Cette structure étatique à caractère industriel et commercial vise l'encadrement de l'ensemble de la chaîne des valeurs, du stade d'élevage jusqu'au stade industriel de la fabrication de chaussures et autres articles en cuir.

Il a pour missions :

1. d'assurer la préparation des programmes d'expansion de l'industrie du cuir et de la chaussure, et de veiller à leur exécution, notamment :
  - ✓ par l'établissement de planning de fabrication à l'échelle de l'ensemble de la profession et en veillant à leur réalisation dans les meilleures conditions ;
  - ✓ en aidant à la spécialisation des différentes branches d'activité en vue d'aboutir à un meilleur emploi du potentiel technique et humain ;
  - ✓ par des participations financières à des groupements ou des sociétés dont l'objet concourt à la réalisation de la mission du centre.
2. de rassembler toutes les statistiques pour une promotion coordonnée de l'ensemble du secteur du cuir et de la chaussure ;
3. de participer à toute action tendant :
  - ✓ à prévenir et enrayer les détériorations des peaux des bêtes composant le cheptel ;
  - ✓ à engendrer une meilleure dépouille et une bonne conservation des peaux brutes ;
4. de procéder à l'analyse des matières destinées à la fabrication des chaussures et autres objets manufacturés en cuir et à l'établissement des normes de production et de qualité des produits ;
5. d'effectuer le contrôle économique et technique de la production conformément aux directives de l'administration de tutelle ;
6. de proposer à l'homologation, à tous les stades, les prix de vente des produits dont le contrôle sera assuré conformément à la législation en vigueur ;
7. de donner son avis quant à l'agrément des nouvelles entreprises, l'extension ou la reconversion des entreprises existantes et proposer toutes mesures générales ou particulières qui lui paraissent nécessaires au développement harmonieux du secteur et à la défense des intérêts légitimes des producteurs et des consommateurs ;
8. d'élaborer un plan d'actions permettant de coordonner les différentes actions de chaque maillon de la chaîne de valeurs ;
9. d'établir un système d'information accessible à toute la filière ;
10. de développer des programmes de sensibilisation concernant les activités de chacun des acteurs de la filière ;
11. de participer, par des études de recherche ou tout autre moyen, à l'amélioration de la productivité et de la qualité dans l'industrie du cuir et de la chaussure.

## 3.4. Actions transversales

La réalisation du plan d'actions précédemment formulé avec la qualité requise, requiert l'existence d'un certain nombre de mécanismes et d'outils nécessaires à la conduite de ces réformes.

Parmi ceux-ci, deux programmes nous semblent prioritaires, d'une part, l'identification du cheptel qui va permettre de gérer la source des produits et sous produits animaux et d'autre part, le renforcement des capacités d'action et d'organisation des services vétérinaires qui seront, naturellement, amenés à jouer un rôle de premier plan et d'entraînement de toute la filière.

D'une façon générale, ces actions d'accompagnement sont :

- 1) Mesures de conduite de l'élevage et d'organisation,
- 2) Programme d'identification du cheptel,
- 3) Renforcement des services rendus en santé animale et hygiène publique vétérinaire,
- 4) Renforcement des capacités de l'administration centrale de la santé animale.

### 3.4.1. Amélioration des performances de l'élevage

Les axes d'intervention pour l'amélioration de la productivité des éleveurs se déclinent en quatre lignes directrices :

1. La sécurisation de la santé animale avec la mise en place de réseaux locaux de santé animale qui rendent accessibles les soins vétérinaires de bonne qualité aux éleveurs en établissant des conventions avec des vétérinaires privés. Les actions sanitaires prioritaires seraient :
  - ✓ le suivi des actions de prophylaxie ;
  - ✓ des programmes de prévention et de traitement des maladies d'élevage ;
  - ✓ l'utilisation raisonnée de produits vétérinaires en respectant les indications et en observant les délais d'attente avant de livrer le lait à la consommation ;
  - ✓ L'amélioration de la qualité du lait par la rapidité de la collecte et le raccourcissement des circuits de collecte afin de conserver au lait sa qualité initiale et sa stabilité ainsi que par la mise en œuvre d'un programme d'hygiène de la traite.
2. La diminution des coûts/prix des intrants d'élevage et la continuité de leurs approvisionnements par la mise en place d'un fonds de roulement au sein des associations d'éleveurs (ADELDS) en vue de faciliter l'acquisition des aliments de bétail et des médicaments en faisant jouer la négociation communautaire ;
3. L'optimisation des productions animales par :
  - ✓ l'incitation des éleveurs à adopter le système de couplage des troupeaux de base en deux lots, les femelles en lactation conduites en production laitière semi intensive près des circuits de collecte et le reste du troupeau conduit en mode de mobilité classique.
  - ✓ L'amélioration de la nutrition animale par l'utilisation de blocs à lécher et d'une complémentation rationnelle et équilibrée.
  - ✓ l'amélioration de la gestion économique des exploitations laitières ;
  - ✓ l'amélioration du savoir-faire des éleveurs et des trayeurs (voire paragraphe « Formation ») ;
  - ✓ la diffusion de petits équipements et de produits de transformation, notamment pour la valorisation du lait de brousse (beurre, fromage, lait fermenté, etc....) ;
  - ✓ l'amélioration de la race par des croisements avec des races plus productives en lait.
  - ✓ la contribution au programme d'identification du cheptel en collaboration avec les services du ministère du développement rural.
4. Le renforcement des organisations de producteurs laitiers (ADELDS) au niveau institutionnel pour :

- ✓ prendre part à toutes les négociations concernant les circuits de collecte, le prix du lait, le coût de la collecte.
- ✓ s'insérer dans les circuits de commercialisation du lait;
- ✓ développer des partenariats avec le secteur privé, permettant une valorisation croissante des produits laitiers par la conquête de nouveaux créneaux commerciaux, la diversification et l'amélioration de la qualité des produits.

### 3.4.2. Projet d'identification du cheptel

L'identification des animaux peut être définie comme toute opération qui permet à l'éleveur de reconnaître ses animaux avec le minimum possible d'erreurs. Cette reconnaissance est utilisée pour d'autres fins, notamment la conduite et la gestion des troupeaux, l'amélioration génétique et le suivi sanitaire.

Par ailleurs, et depuis la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (vache folle), le commerce des viandes bovines est assujéti à l'existence dans le pays exportateur d'un système d'identification et d'enregistrement des bovins au stade de la production et d'un système d'étiquetage des viandes bovines permettant la traçabilité de celles-ci par rapport aux animaux les ayant produites.

Ces systèmes sont basés sur :

- l'utilisation des marques auriculaires plastiques pour l'identification individuelle des animaux,
- la mise en place de bases de données informatisées,
- l'édition de certificats d'identification pour la circulation des animaux
- et les registres individuels tenus dans chaque exploitation.

Un système d'identification généralisé sur l'ensemble du cheptel national (bovins, camelins, ovins et caprins) associé à l'utilisation d'un système fiable d'enregistrement des données est à la base de tout projet zootechnique, de suivi sanitaire et d'organisation du secteur.

La mise en place d'un tel système est en fait une entreprise très délicate qui requiert surtout des compétences expérimentées qui ne sont accessibles que par le biais de la coopération internationale notamment avec des pays de l'Union Européenne qui ont une grande expérience dans ce domaine.

#### 3.4.2.1. Fondements d'un système d'identification et d'enregistrement des animaux d'élevage

Le système d'identification et d'enregistrement des animaux s'articule autour des dispositions suivantes :

- Le nouveau système de l'identification officielle du cheptel concerne les bovins, les camelins, les ovins et les caprins et pourrait être étendu aux équidés. Il est de type numérique reposant sur l'attribution à chaque animal d'un numéro unique composé de 10 chiffres gravés au laser et éventuellement renforcés au jet d'encre sur une boucle en plastique à apposer sur une oreille. En plus du numéro national d'identification, deux lettres « MR » sont gravées qui correspondent au sigle de la Mauritanie,
- .L'identité des animaux ainsi que leurs mouvements sont à déclarer aux unités régionales compétentes et à enregistrer dans des bases de données régionales et à synthétiser dans une base de données nationale,
- Un livre officiel d'identification pour chaque espèce animale est détenu par l'éleveur pour inscrire l'entrée et la sortie de tout animal identifié,
- Un certificat d'identification ou « passeport » est délivré à tout bovin et camelin identifié pour des fins de circulation, de transaction et de suivi sanitaire,
- Un numéro d'éleveur ou « code éleveur » est attribué à toute personne physique ou morale détentrice d'animaux identifiés. Ce code correspond au numéro de la carte d'identité nationale pour une personne physique et un code numérique attribué par l'unité centrale d'identification des animaux d'élevage pour une personne morale. Tous ces codes sont à inscrire dans le registre national des éleveurs et dans la base de données centrale.

### 3.4.2.2. Organisation structurelle

L'importance numérique du cheptel et la diversité des systèmes de production marquée par une forte mobilité des animaux présagent de la difficulté de mise en œuvre du système d'identification du cheptel, cela nécessite la mise en place d'une organisation administrative et structurelle conséquente aussi bien à l'échelle centrale qu'à l'échelle régionale.

Cette organisation comprend la création d'une Unité Centrale d'Identification des Animaux d'Elevage « UCIAE » et de plusieurs unités régionales.

#### i) Unité Centrale d'Identification des Animaux d'Elevage « UCIAE »

Cette unité sera mise en place soit au sein d'un organisme qui s'occupe de l'amélioration génétique et du contrôle des performances, soit au sein de la Direction de l'élevage. Elle aura pour mission :

- L'exécution de la politique nationale en matière d'identification du cheptel ;
- La codification et l'Inscription des élevages identifiés suite aux demandes parvenues des unités régionales ;
- Tenue et mise à jour du fichier informatique de codification des élevages, des Wilaya et des Moukataa ;
- Gestion de la base des données d'identification du cheptel national ;
- Acquisition du matériel agréé pour l'identification : boucles en plastique inviolables, pinces... ;
- Approvisionnement des unités régionales en boucles numérotées et en matériel d'identification ;
- Edition des certificats d'identification ;
- Transmission des données d'identification des animaux inscrits au contrôle des performances, au herd book pour inscription et élaboration des pedigrees ;
- Formation et encadrement des identificateurs.

#### ii) Unités Régionales d'Identification des animaux d'Elevage « URIAE »

L'organisme qui sera désigné pour gérer l'UCIAE mettra en place au niveau régional des unités régionales qui seront chargées des tâches suivantes :

- Contrôle et le suivi de la mise en place des boucles ;
- Coordination de l'activité des identificateurs de la région en collaboration avec les services de la délégation régionale, les organisations professionnelles et les autorités régionales ;
- Commande des boucles et du matériel d'identification auprès de l'UCIAE ;
- Gestion et la mise à jour des bases régionales des données de l'identification du cheptel ;
- Remise aux éleveurs des certificats d'identification ;
- Formation, recyclage et encadrement des identificateurs de la région.

### 3.4.2.3. Les préalables pour la mise en place du système

La mise en place du nouveau système d'identification nécessite au préalable l'accomplissement des actions suivantes :

- La préparation des documents officiels d'identification,
- La préparation des codifications,
- La conception de la base des données et la réalisation des applications informatiques pour l'enregistrement des identités et des mouvements des animaux. Le nouveau système d'identification doit se baser dès son démarrage sur la gestion informatisée des données. Il y a nécessité à mettre en place un réseau reliant toutes les agences aux services centraux et le développement des applications spécifiques pour la gestion des enregistrements des identités et des mouvements des animaux.
- L'affectation des moyens humains et matériels nécessaires,
- La formation : La mise en œuvre d'un système d'identification et d'enregistrement des animaux d'élevage serait, en fait, une action inédite qui requiert, à notre avis, le concours

d'un programme de partenariat dans lequel la formation devrait prendre une part importante et concerner tout le personnel, des responsables jusqu'aux identificateurs.

### 3.4.2.4. La mise en place

La mise en place d'un tel système pourrait commencer par une action pilote s'adressant à quelques wilayas, cela permettra d'une part de tester le système et l'adapter aux conditions réelles et d'autre part de former le personnel et mieux apprécier le budget nécessaire.

Le choix de l'organisme qui sera chargé de ce projet est très important, en effet la connaissance du terrain et des éleveurs est primordiale pour les amener à nouer une relation de confiance et de coopération avec l'administration.

Le PADEL nous semble, à ce titre, tout à fait indiqué pour prendre une part active à ce projet.

**Tableau 3-8 : Coût du Système d'identification nationale et de la base de données**

Rubriques	quantités	Coût unitaire	Coût total sur 5 ans (\$US)
<b>Investissements</b>			<b>30 000</b>
Collecte et traitement des données de l'élevage			
Direction santé animale : épidémiologie surveillance et prophylaxie			
Unité informatique			
Formation en informatique et statistiques	2 vétérinaires	3 000	6 000
	6 vétérinaires	1 000	6 000
Direction hygiène publique vétérinaire			
Unité informatique	1 vétérinaire	3 000	3 000
Formation en informatique et statistiques	3 vétérinaires	1 000	3 000
Direction zootechnie			
Unité informatique	1 vétérinaire	3 000	3 000
Formation en informatique et statistiques	3 vétérinaires	1 000	3 000
Structure responsable du programme d'identification nationale (PADEL)			
Unité informatique	1 vétérinaire	3 000	3 000
Formation en informatique et statistiques	3 vétérinaires	1 000	3 000
<b>Coûts récurrents totaux</b>			<b>32 887 000</b>
Identification des animaux			
Marquage	15 620 000 têtes	2	31 240 000
Maintenance 5%			1 562 000
Mise en place et développement herdbook			70 000
Collecte et traitement des données de l'élevage (informatique)			15 000
Personnel			
Direction santé animale	10 vétérinaires		Pour mémoire
Direction hygiène publique vétérinaire	5 vétérinaires		Pour mémoire
Direction zootechnie	5 vétérinaires		Pour mémoire
PADEL	5 vétérinaires		Pour mémoire
<b>Total</b>			<b>32 917 000</b>

### 3.4.3. Renforcement des services rendus en santé animale et en hygiène publique

Les services fournis par l'administration de la santé animale sont des services d'intérêt général. Ils sont conçus de manière à répondre à des besoins de qualité et d'autosuffisance alimentaire. Néanmoins, ils sont appelés de plus en plus à concilier ces besoins avec les intérêts, plus généraux, d'ouverture sur l'économie mondiale et de protection de l'environnement.

Les besoins en qualité nécessitent le contrôle à tous les niveaux de la procédure d'élaboration du service de même qu'une obligation de garantie (notion d'autorité compétente).

Pour répondre à ces besoins de qualité, il y a nécessité d'améliorer la qualité des prestations fournies par les compétences vétérinaires dans les domaines de la santé animale et de l'hygiène publique vétérinaire.

Les propositions d'actions concernent les quatre volets suivants :

- Renforcement de l'élevage et de son organisation ;
- Renforcement de l'action des services vétérinaires en santé animale ;
- Renforcement de l'action des services vétérinaires en hygiène publique vétérinaire,
- Privatisation des tâches de libre pratique ;
- Renforcement des capacités de l'administration centrale de la santé animale.

### 3.4.3.1. Dans le domaine de l'élevage

#### a) Une base de données sur les élevages

La création d'une base de données relatives aux ateliers d'élevages sur la base d'une identification des cheptels et des animaux, semble l'élément indispensable à la gestion de la santé animale.

Cette identification, qui a fait l'objet du chapitre précédent, permettra par ailleurs, le contrôle des performances, les contrôles des mouvements et du commerce des animaux de même que le suivi des programmes de lutte contre les maladies animales.

L'administration pourra ainsi disposer des éléments nécessaires à la planification, l'évaluation et les réajustements des stratégies et des services d'encadrement et de suivi des élevages.

#### b) Contrôle de la qualité des aliments et des normes de production animale

La rentabilité des élevages est pour l'essentiel fondée sur une bonne gestion alimentaire et zootechnique, bien entendu avec une approche cohérente et efficace de la gestion du sanitaire.

Le poste « alimentation » doit être d'une qualité irréprochable, or dans les faits, ce poste échappe totalement aux éleveurs. Il devient donc important que l'administration puisse jouer un rôle pour la protection de ces derniers des différents aléas issus de ce poste surtout lorsque les aliments deviennent manufacturés.

- La normalisation des composants et des procédures de fabrication : un effort sera à concéder à long terme dans les domaines du stockage et de conditionnement, de même que des normes d'acceptation de ces matières premières soit pour l'utilisation directe dans les rations soit pour l'usage en industrie des aliments de bétail. Dans le même ordre, les normes d'incorporation des additifs et autres préparations, de même que les normes relatives à la composition des aliments manufacturés, au conditionnement et l'étiquetage de ces derniers sont à élaborer par les services vétérinaires.
- L'identification nationale des établissements et des structures de production des aliments pour animaux est un élément clé dans la gestion et le suivi des normes établies par l'administration des services vétérinaires. Ceci implique qu'une procédure d'agrément de ces établissements, de leur installation, de même que des procédés de fabrication des aliments composés soit élaborée par l'administration des services vétérinaires.
- Dans ces conditions réglementaires, les normes aidant, les services vétérinaires doivent se donner les moyens de contrôler la conformité des pratiques aux normes réglementaires régissant le secteur notamment par la mise en place d'un laboratoire de contrôle officiel de la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments.

### 3.4.3.2. Renforcement de l'action des services vétérinaires en santé animale

#### a) Réseaux d'épidémiologie

Afin d'accroître la qualité des services de santé animale, il est indispensable pour l'administration de disposer d'informations sanitaires tant pour le contrôle, le suivi des maladies contagieuses et autres pathologies et pour l'évaluation des programmes de lutte collective que pour disposer d'un réseau d'alerte pour les fléaux inexistant actuellement mais qui menacent la santé animale voire la santé publique.

Ces réseaux de surveillance s'appuient sur une qualité de recherche et de collecte de données sur le terrain optimale et pour laquelle une formation adéquate doit être envisagée et poursuivie dans le temps afin de préserver la vigilance des acteurs de terrain et d'adapter leurs capacités en fonction des évolutions scientifiques et techniques sur les méthodes de travail et sur les pathologies objet de l'épidémiologie surveillance.

A ce titre, il est nécessaire que plusieurs jeunes vétérinaires aient la possibilité de suivre une formation diplômante (DESS) d'épidémiologie et d'économie de la santé animale dans l'une des écoles vétérinaires de la région ou d'Europe. Mais, il est important de compléter ce module par des journées et des réunions scientifiques générales sur le thème, accessibles à l'ensemble des vétérinaires

L'impact financier de ces réseaux est tamponné par le fait que les réseaux de surveillance actuellement en cours de construction concernent des maladies qui font l'objet de programmes nationaux de lutte et où l'information sanitaire recherchée représente un sous produit de ces programmes.

On recherchera une meilleure efficacité du système de déclaration obligatoire des suspicions sur le terrain, des cas confirmés par les laboratoires et des résultats et rapports d'inspection aux abattoirs.

L'information sanitaire ainsi produite permettra d'améliorer la qualité de la planification stratégique des programmes de lutte collective, leur suivi et leur évaluation.

**Tableau 3-9 : Evaluation des moyens financiers pour la mise en place des réseaux d'épidémiologie surveillance**

Rubrique	quantité	Coût unitaire	Coût total sur 5 ans (\$US)
<b>Formation</b>			<b>700 000</b>
C.E.S d'épidémiologie humaine et animale organisé par E.N.M.V Alfort et institut pasteur de Paris	10 vétérinaires	16	160 000
Formation continue et recyclage du personnel de laboratoires dans des laboratoires européens	5 responsables de laboratoire	14	70 000
Stages pour techniciens de laboratoires dans des laboratoires étrangers (durée de 1 mois)	20	11	220 000
Cycles de formation de courte durée au C.N.E.R.V sur l'épidémiologie des maladies animales, lutte contre les maladies à caractère d'urgence, exploitation des données d'abattoirs en épidémiologie, méthodes et nature des prélèvements, principes de l'épidémiologie surveillance	100 vétérinaires	0,25	250 000
<b>Equipements et matériel de laboratoire</b> Ce complément d'équipement permettra de faire face à l'accroissement de la demande en analyses de laboratoire qui fera suite à la mise en place des R.E.S, il est également nécessaire pour les laboratoires qui devront être érigés en laboratoires de référence			<b>400 000</b>
<b>Matériel informatique</b>			<b>35 000</b>
<b>Matériel bureautique</b> Mobilier, photocopieurs, téléphone, fax..			<b>30 000</b>
<b>Véhicules</b>	<b>5</b>	<b>58</b>	<b>290 000</b>
<b>Consommables</b> Fonctionnement des laboratoires, informatique, bureautique, impression de bulletins, véhicules..			<b>130 000</b>
<b>Total</b>			<b>1 585 000</b>

#### **b) Agrément de laboratoires de référence en santé animale**

Pour les besoins d'une information sanitaire de qualité mais aussi pour une qualité de diagnostic et donc de contrôle des maladies animales, la mise en place de laboratoires officiels de références pour les principales maladies contagieuses est urgente à développer. Ces laboratoires seront les garants de la mise en place de procédures de laboratoire normalisées et harmonisées, donc aux résultats reproductibles et garantissant aussi bien les intérêts individuels que ceux de la collectivité.

### c) Création d'un laboratoire national de contrôle des médicaments et des produits biologiques à usage vétérinaire

La qualité des programmes de lutte et de contrôle étant en grande partie tributaire de la qualité des moyens utilisés entre autres, les médicaments et les produits biologiques.

L'absence d'une structure garantissant la qualité de ces moyens (notamment en termes d'activité biologique) représente à l'heure actuelle un handicap même si une procédure d'autorisation de mise sur le marché existe.

**Tableau 3-10 : Laboratoire national de diagnostic et d'analyse**

Rubriques	quantités	Coût unitaire	Coût total (\$US)
<b>Investissements</b>			<b>4 063 000</b>
Constructions et aménagements			2 389 000
Laboratoire de virologie unité MP3	1	700 000	700 000
Laboratoire microbiologie	1	844 500	844 500
Laboratoire hygiène alimentaire	1	844 500	844 500
Equipeement laboratoires et 10 unités informatiques			1 000 000
Véhicules	3	58 000	174 000
Formation			370 000
Assurance qualité, formation MP3, stages à l'étranger, visites de laboratoires de référence, formations en techniques de laboratoire			
Assistance technique (assurance qualité et expertise)			130 000
<b>Coûts récurrents (salaires et fonctionnement)</b>			<b>2 342 000</b>
<b>Total</b>			<b>6 405 000</b>

### d) Le contrôle aux frontières des animaux et produits d'origine animale

Les cahiers des charges sanitaires à l'importation d'animaux et produits d'origine animale doivent être officialisés par une législation nationale. Les contrôles aux frontières des animaux (centre de quarantaine) devraient impérativement être placés sous la tutelle directe des services vétérinaires où des procédures officielles et réglementaires devraient y être utilisées. En effet, seuls les services vétérinaires ont des prérogatives d'autorités compétentes en matière de relations commerciales avec les pays tiers.

Les services vétérinaires devraient harmoniser les procédures à mettre en œuvre par les vétérinaires étatiques avec les normes internationales pour garantir la qualité et l'impartialité de ces procédures. Les sanctions affligées sur la base des résultats du contrôle doivent bénéficier d'une assise réglementaire d'application à la charge des importateurs dans un objectif de sauvegarde de la santé du cheptel et aussi de protection de l'environnement (normes d'acceptation ou de rejet des lots importés, méthodes de refoulement ou de destruction des lots défectueux).

### e) Fonds spécial de la santé animale

Dans le cadre de l'amélioration de la qualité des services de lutte contre les maladies contagieuses, l'application des mesures de prophylaxie sanitaire nécessite des moyens financiers importants qui ne peuvent être dégagés sur le seul budget de l'état.

Pour pallier à cette difficulté, il est proposé la création d'un fonds spécial de santé animale dans le cadre d'un regroupement financier des éleveurs, à alimenter par différentes sources et qui devrait aider à poursuivre la lutte contre les fléaux de l'élevage. On pense qu'un budget initial de 1 Million d'Euros peut être suffisant.

L'état pourrait autoriser ce fonds à prélever des taxes sur toutes les opérations et transactions commerciales de la filière de regroupement concernée, tant au niveau des animaux sur pied que sur les transactions intéressant les produits d'origine animale de la filière considérée.

Par ailleurs, ce fonds pourra, en partie, être alimenté par l'Etat à partir des recettes réalisées par les services vétérinaires concernant les prestations de services qu'ils accomplissent dans le cadre des contrôles, des agréments et des accréditations. Dans le même ordre, il y a lieu de mettre en place des droits à payer par les demandeurs de services à l'administration sous la forme de paiement des différentes attestations, documents et certificats.

#### **f) Le contrôle du commerce et des mouvements et rassemblements d'animaux et des produits d'origine animale**

L'efficacité des mesures de lutte contre les maladies animales et des mesures de protection de la santé publique passe aussi par la qualité de l'exécution des contrôles sur les animaux et leurs produits sur les lieux de commercialisation et pendant leurs transports et déplacements.

Dans ce cadre, il y a lieu de mettre en place une réglementation interdisant l'accès aux rassemblements et aux déplacements pour les animaux d'origine inconnue ou ne répondant pas aux exigences sanitaires.

De plus, afin de préserver la crédibilité des services vétérinaires, il importe de mettre en place une réglementation tendant à moraliser le commerce des animaux en mettant en place des normes de recours en cas de défaut de qualité des biens exposés à la vente. Ces normes relatives aux vices rédhibitoires et aux nullités des ventes n'existent pas à l'heure actuelle sous une forme spécifique aux biens animaux ou d'origine animale.

#### **3.4.3.3. Renforcement de l'action des services vétérinaires en hygiène publique vétérinaire**

La protection de la santé publique des risques et dangers potentiels à partir des denrées et produits d'origine animale ou qui en dérivent (cosmétiques) nécessitent des contrôles de ces denrées ou produits.

Par ailleurs, la promotion des exportations de tels biens doit satisfaire les normes internationales en la matière. Il est donc fondamental de concevoir dorénavant et déjà l'implication très forte de l'administration.

D'une manière générale et quel que soit la denrée ou le produit, les contrôles doivent intéresser à la fois le produit lui-même ainsi que les méthodes de sa récolte, son conditionnement, son stockage, sa transformation, sa distribution et sa consommation.

Quoiqu'il en soit l'identification des établissements et des produits, de même que la définition exacte et réglementaire des opérations de contrôle à effectuer, représente un préalable à tous les contrôles.

Les principales dispositions à mettre en œuvre dans ce cadre sont les suivantes :

##### **i) L'identification nationale des ateliers et des produits finis**

Il est proposé de procéder à l'identification des établissements et structures appelés à manipuler les produits d'origine animale, de même que la mise en place d'une codification réglementaire des produits finis ou destinés à la commercialisation. Cette codification peut être réalisée par filière.

##### **ii) Les normes de salubrité et les procédures d'agrément des établissements producteurs**

Dans le même ordre d'idée, il sera nécessaire d'établir une réglementation régissant les normes de salubrité et les méthodes de son appréciation pour les différents produits d'origine animale et essentiellement ceux destinés à la consommation humaine.

Ainsi, il devient possible d'insérer les agréments des établissements dans un cadre réglementaire défini.

En fonction de la nature des activités des établissements, il est indispensable pour les services vétérinaires d'élaborer les normes de fonctionnement des différentes procédures utilisées par ces derniers.

##### **iii) Le laboratoire national d'hygiène alimentaire**

Au même titre que pour la santé animale, l'hygiène publique vétérinaire devra s'appuyer sur un laboratoire de contrôle officiel agréé pour le contrôle de salubrité des produits d'origine animale. L'accréditation d'un tel laboratoire nécessite dans un premier temps la définition réglementaire des normes d'établissements, des procédures à utiliser et des normes d'interprétation des résultats des méthodes envisagées.

Les établissements qui manipulent les produits d'origine animale doivent garantir la qualité de leurs produits par l'utilisation de méthodes et de procédures agréées.

Les autocontrôles de salubrité devront être réalisés dans les laboratoires agréés à la charge du producteur.

Ces établissements tiendront un registre des opérations effectuées sur le produit, avant, pendant et en fin de chaîne de production, à la disposition des services vétérinaires en vue de faciliter le suivi des autocontrôles par ces services.

#### **iv) L'accréditation internationale pour les ateliers exportateurs et pour le laboratoire national**

Pour les établissements exportateurs, les normes de manipulation ainsi que les procédures qui y sont utilisées doivent être conformes aux standards internationaux. Ainsi, les laboratoires de contrôle de salubrité ayant la charge du contrôle hygiénique doivent répondre aussi, dans leur accréditation, aux exigences des normes internationales.

Dans tous les cas, les agréments sont valables pendant une période de temps à définir légalement. Tout établissement doit avoir donc en permanence une attestation sur l'origine contrôlée de ses produits à lui délivrer par les services vétérinaires, à sa demande et à ses frais.

#### **3.4.3.4. Le mandat hygiénique**

Afin de spécialiser les interventions des médecins vétérinaires de libre pratique et en raison des nuances dans la gestion des risques pour la santé animale et pour la santé publique, il y a lieu de privatiser les contrôles de salubrité des produits d'origine animale qui seront à effectuer par les libre praticiens disposant du mandat hygiénique.

#### **3.4.3.5. Privatisation des tâches et missions d'exécution**

L'amélioration de la qualité des prestations des services vétérinaires actuels requiert une masse critique de ressources humaines à développer soit par la formation et les recrutements soit, en partie, en faisant recours aux possibilités offertes par les vétérinaires de libre pratique. Cependant, et à côté des aspects réglementaires et de formation continue des libre praticiens, de même que de leur intéressement financier, deux conditions sont indispensables à la réalisation du projet de privatisation des services externalisables :

- **La garantie de la qualité des services externalisables** : l'administration doit pouvoir contrôler et assurer une qualité des services à transférer au secteur privé. A ce titre, il n'est pas question de faire un procès d'intention aux professionnels du secteur privé, mais de mettre en place un certain nombre de procédures à même de garantir une bonne qualité des services à exécuter.

Il est naturel que le renouvellement du mandat sanitaire ou du mandat hygiénique ne devrait pas avoir lieu en l'absence d'une quantification du degré d'observation de la conformité de la qualité des prestations aux procédures et aux exigences de l'investiture.

- **Possibilité de financement des interventions des libres praticiens** : l'intervention du secteur privé peut apparaître comme une solution financièrement lourde en raison de la nécessité de payer des prestations qui, régulièrement étaient prises en charge par le budget de l'état (salaires des vétérinaires). Or, si les vétérinaires du secteur étatique n'auront plus la charge de l'exécution, ils seront appelés à s'investir davantage dans des tâches de planification, de conception, de réglementation et de contrôle, de même que dans des tâches d'expertise, de vulgarisation et de formation.

Ces différents aspects permettront justement d'améliorer la qualité des services vétérinaires ou encore la maîtrise de certains services, jusque là mal ou pas du tout gérés. Ceci est donc profitable pour la collectivité en permettant d'augmenter les rendements et les qualités qui pourront être quantifiés dans le futur, par l'observation des indicateurs du commerce national et international des animaux et de leurs productions.

**Tableau 3-11 : Coût de la Privatisation vétérinaire Mandat sanitaire et hygiénique**

Rubrique	quantité	Coût unitaire	Coût total sur 5 ans (\$US)
Nombre de vétérinaires participants	175		
Investissements Mise à niveau des vétérinaires privés : formation locale, voyages d'étude à l'étranger et assistance technique			137000
Coûts récurrents : Rémunération des vétérinaires privés employés en prophylaxie, épidémiologie surveillance et en hygiène publique vétérinaire			3200000
<b>Total</b>			<b>3337000</b>

### 3.4.4. Renforcements des capacités de l'administration centrale de la santé animale

#### 3.4.4.1. Renforcement des liens entre les services centraux et les services régionaux de santé animale

Dans un souci d'organisation et d'optimisation, les services vétérinaires régionaux, véritables représentants des services centraux, devraient en dépendre directement dans l'accomplissement de leurs tâches, missions et prérogatives.

Ainsi, des services vétérinaires régionaux sous la tutelle administrative directe des services centraux semble une bonne formule pour la gestion des plus grands risques en santé animale et en hygiène publique vétérinaire, même si un cordon ombilical avec les autorités régionales est nécessaire et doit être maintenu en raison des spécificités régionales.

#### 3.4.4.2. Formalisation des rapports avec le CNERV

La relation avec le CNERV devrait être institutionnalisée par une convention définissant les rôles respectifs de chacun des partenaires en matière de réseaux d'épidémiologie surveillance.

#### 3.4.4.3. Aide à la décision : Comité Consultatif de la Santé Animale (CCSA)

Ce soutien pourrait être assuré par l'institution d'un Comité Consultatif de la Santé Animale qui sera présidé par le Ministre du Développement Rural et animé par la Direction de l'Elevage. Ce comité devrait permettre à tous les organismes concernés par la santé animale en Mauritanie de se concerter et d'échanger régulièrement.

Son but est de :

- donner un avis sur toute évolution réglementaire en matière de santé animale,
- suivre le fonctionnement du réseau national d'épidémiologie surveillance (REMEMA) et en particulier :
  - participer à la définition des maladies à surveiller prioritairement,
  - discuter les résultats obtenus et les interpréter,
  - donner un avis sur la diffusion de l'information concernant chaque réseau,
  - donner un avis sur les moyens financiers et humains mis en œuvre.

Afin de conférer une importance réelle à ce comité, il est nécessaire de fixer ses missions et sa constitution de manière officielle (décret).

Ce comité devrait comprendre au moins :

- le CNERV,
- le Conseil de l'Ordre des Vétérinaires,
- le syndicat des vétérinaires de libre pratique,

- des représentants des éleveurs (associations et groupements professionnels),
- des représentants d'autres ministères concernés par la santé animale (Santé Publique, Intérieur...),
- un délégué régional de chacune des quatre ou cinq grandes régions agricole/d'élevage,
- un médecin vétérinaire chef de service de la santé animale de chacune des quatre ou cinq grandes régions agricole/d'élevage,
- un ou deux techniciens des services vétérinaires.

Ce comité devrait se réunir autant que de besoin et, au minimum, deux fois par an.

#### 3.4.4.4. Cadre juridique des actions transversales

Les actions transversales proposées ont fait l'objet de propositions de textes législatifs figurant au dernier chapitre, il s'agit de :

- Projet de décret portant sur les attributions et l'organigramme général des services vétérinaires ;
- Projet de loi portant création d'un fonds spécial de santé animale et d'hygiène publique vétérinaire ;
- Projet d'un décret relatif à l'institution d'un comité consultatif de la santé animale ;
- Projet d'un décret relatif à l'institution de prélèvements parafiscaux sur les animaux, produits animaux et produits d'origine animale.

## 4. SYSTEME DE SUIVI

---

### 4.4.1. Unité de suivi

Au terme de ce rapport, il apparaît que le plan d'actions porte sur un programme riche et varié et qui, de surcroît, requiert la mobilisation de plusieurs ministères et municipalités, des organisations et milieux professionnels divers, le large public et même le milieu scolaire.

Ce constat suggère naturellement la nécessité de créer une unité de suivi et de contrôle qui serait chargée de la coordination de l'action de l'ensemble des partenaires du plan d'actions et du contrôle de l'avancement des projets mis en place.

Cette unité pourrait être désignée sous le vocable de « Agence de Contrôle de la Mise à Niveau du Secteur de l'Elevage (A.C.M.N.S.E) »

Objectifs

- Coordination et contrôle de l'action des structures engagées dans la mise à niveau ;
- Mobilisation des budgets nécessaires auprès des bailleurs de fonds ;
- Suivi de l'état d'avancement du projet ;
- Organisation de réunions de concertation ;
- Organisation des cycles de formation et des campagnes de sensibilisation.

### 4.4.2. Fonctionnement de l'unité de suivi

L' A.C.M.N.S.E devrait être placée sous le contrôle de la Direction de l'Elevage, dirigée par un directeur de projet et comportant un secrétariat, un bureau de contrôle budgétaire et trois services chargés d'encadrer respectivement la filière des viandes rouges, la filière lait et la filière peaux et cuirs.

Au sein de ces services des cellules spécialisées peuvent être constituées pour encadrer plus spécifiquement des actions d'importances jugées primordiales telles que les cellules d'encadrement et de contrôle des centres de collecte de lait « C.E.C.C.C.L » ou les unités centrales et régionales d'identification des animaux d'élevage « U.C.I.A.E et U.R.I.A.E »

### 4.4.3. Indicateurs à suivre

Les indicateurs à suivre par l' A.C.M.N.S.E sont variés et multiples. Les plus pertinents sont décrits ci-dessous.

#### 1. Pour le secteur des viandes rouges

##### ❖ Marchés aux bestiaux

- Adoption officielle du plan directeur des marchés aux bestiaux ;
- Engagement financier de l'Etat auprès des municipalités qui ne disposent pas des ressources nécessaires (prêts remboursables) ;
- Prévision puis allocation budgétaire pour la construction des marchés au niveau des municipalités ;
- Réservation des terrains ;
- Construction des marchés selon les normes indiquées ;
- Concession des marchés à des sociétés d'économie mixte ;
- Adoption officielle du règlement intérieur
- Adoption de modes d'organisation et de fonctionnement du marché conformément au règlement intérieur ;
- Classement des opérateurs ;
- Mise en place de la carte professionnelle ;
- Mise en place du comité d'observation et d'analyse des données ;
- Mise en place du contrôle sanitaire ;

- Parution sur le journal officiel de l'arrêté réglementant le transport des animaux d'élevage ;
- Mise en place du cahier des charges pour le transport des animaux d'élevage ;
- Etablissement des cartes professionnelles autorisant l'exercice du métier de transporteur d'animaux d'élevage ;
- Conduite des cycles de formation pour les opérateurs, la structure de gestion et les agents d'exécution.

❖ **Abattoirs :**

- Adoption officielle du plan directeur des abattoirs ;
- Engagement financier de l'Etat auprès des municipalités qui ne disposent pas des ressources nécessaires (prêts remboursables) ;
- Prévision puis allocation budgétaire au niveau des municipalités pour la construction des abattoirs ;
- Réservation des terrains ;
- Construction des abattoirs selon les normes indiquées ;
- Réservation d'unités pour le traitement des sous produits (cornes et sabots de bovins) ;
- Réservation d'unités pour la conservation des peaux et cuirs (chambres froides ou unités de salage) ;
- Concession des abattoirs à des sociétés d'économie mixte ;
- Mise en place d'un règlement intérieur des abattoirs
- Adoption de modes d'organisation et de fonctionnement de l'abattoir selon le modèle indiqué ;
- Classement des opérateurs (gestionnaires, abatteurs, grossistes et transporteurs) ;
- Mise en place de cartes professionnelles ;
- Mise en place du contrôle sanitaire ;
- Mise en place du cahier des charges réglementant le transport des viandes et des viscères ;
- Etablissement des cartes professionnelles autorisant l'exercice du métier de transporteur d'animaux d'élevage ;
- Mise en place des brigades pour la lutte contre l'abattage clandestin ;
- Conduite des cycles de formation pour les opérateurs, la structure de gestion et les agents d'exécution.

❖ **Commerce de détail**

- nombre de réunions de sensibilisation des organisations professionnelles et des bouchers sur la nécessité de changer les pratiques actuelles de mise en vente des viandes ;
- nombre de campagnes de sensibilisation du public sur les risques des viandes non contrôlées ;
- campagnes de sensibilisation des élèves en milieu scolaire sur les maladies transmissibles par les viandes et les viscères non contrôlées (kyste hydatique, tuberculose bovine..) ;
- campagnes de sensibilisation du public par rapport à la valorisation de l'image de marque du boucher moderne (locaux et équipements modernes, hygiène générale et hygiène personnelle) ;
- démarrage des programmes de formation des bouchers en hygiène et en techniques de découpe ;
- le nombre de boucheries modernes sur l'ensemble du pays ;
- affluence des consommateurs sur les boucheries modernes ;
- nombres d'unités modernes de transport des viandes ;
- mise en place du centre de formation dans la filière des viandes rouges ;
- degré d'activités des brigades de lutte contre l'abattage clandestin.

### ❖ **Chaîne d'abattage pour l'exportation des viandes réfrigérées ou congelées**

- Prise de décision pour le développement d'une chaîne d'abattage pour l'exportation des viandes rouges dans les locaux de l'actuel abattoir géré par la S.A.N ;
- Allocation des budgets nécessaires par l'Etat ;
- Consultations internationales pour :
  1. Choix de l'entreprise de bâtiment ;
  2. Choix des entreprises devant fournir les équipements y compris celui du traitement des eaux usées, des véhicules de transport et de l'incinérateur
- Démarrage des travaux d'aménagement et d'équipement
- Mise en place du règlement intérieur organisant le fonctionnement interne de l'abattoir ;
- Démarrage effectif de l'activité de la chaîne d'abattage ;
- Démarrage du plan de formation ;
- Mise en place d'un système de traçabilité des viandes à l'intérieur de l'abattoir ;
- Démarrage d'une activité d'exportation des viandes.

### ❖ **Exportation d'animaux sur peid**

- Harmonisation de la législation vétérinaire sur le plan régional ;
- Mise en place d'une base d'information régionale sur les différents aspects liés au commerce du bétail tels que, l'état de l'offre et de la demande sur les différents marchés de la région ;
- Création d'un observatoire de la transhumance

## **2. Secteur laitier**

Les indicateurs de suivi sont déterminés par rapport aux étapes de mise en place des actions précitées pour évaluer l'état d'avancement du projet. On en distingue

### ❖ **Phase préparatoire**

- La date d'adoption officielle du projet (configuration du réseau de centres de collecte, les circuits de ramassage et les unités de transformation)
- Adoption des encouragements (prime de collecte, prix minimum garanti, crédits et subventions.)
- la date de mise en place au sein de l'administration de la cellule de suivi du projet ;
- célérité et nombre de consultations pour désigner les promoteurs privés retenus pour gérer l'unité industrielle et les centres de collecte ;
- Nombre de réunions et de contacts individuels avec les éleveurs pour leur adhésion au programme ;
- Nombre d'éleveurs qui ont passé des contrats avec les centres de collecte
- Nombre d'associations d'éleveurs laitiers et de défense sanitaire (ADELDS) mises en place ;
- Identification des sources de financement par l'état (fonds propres, coopération technique..) pour construire et équiper les centres de collecte non affectés à des opérateurs privés et préparer leur transfert à la profession pour les gérer ;
- nombre de sessions de formation et nombre de participants au programme de développement des capacités des opérateurs ;
- nombre de réunions de sensibilisation des éleveurs par rapport aux thèmes cités précédemment

### ❖ **Après le démarrage et au cours du projet**

- Entrée en fonction de l'unité industrielle ;
- Nombre de centres de collecte mis en service
- Evolution des quantités de lait collecté
- Evolution du nombre d'adhérents ;

- Nombre de formations des opérateurs et nombre de réunions de sensibilisation pour les éleveurs
- Evolution de la qualité du lait (nombre de livraisons rejetées par le centre et évolution du dénombrement de la flore totale du lait) ;
- Démarrage de l'activité des ADELDS (détachement de vétérinaires et de zootechniciens à partir de l'administration) ;
- Affluence des demandes pour la mise en place d'autres unités de transformation et d'autres centres de collecte dans le reste du bassin laitier.
- nombre d'inséminations premières ;
- nombre de conventions avec les vétérinaires privés

### 3. Peaux et cuirs

L'efficacité du présent plan d'actions se mesure par les progrès enregistrés dans l'application des recommandations et par l'amélioration de la qualité des produits tout au long de la chaîne, ainsi chaque maillon fixe ses propres indicateurs de progrès. Les indicateurs les plus importants sont les suivants :

- le nombre d'abattoirs équipés par du matériel de dépouillage mécanique ;
- le nombre d'abattoirs pratiquant la conservation des peaux selon les normes requises ;
- la mise en place de la législation concernant la dépouille ;
- le nombre de comités de surveillance de la dépouille ;
- le nombre de collecteurs de peaux détenteurs de la carte professionnelle ;
- l'état d'équipement et organisation du travail dans les tanneries ;
- un meilleur approvisionnement en produits chimiques ;
- le degré de technicité de la main d'œuvre dans les tanneries ;
- le nombre de centres de regroupement des tanneurs opérant dans le secteur artisanal ;
- l'amélioration de la qualité du Wet Blue ;
- l'augmentation des quantités et de la qualité du Stain ;
- l'entrée en vigueur de la législation proposée en matière de marquage, abattage et transport du bétail ainsi que la législation concernant le C.N.C.C ;
- la mise en place de crédits et d'avantages fiscaux ;
- l'augmentation des volumes et de la valeur des quantités de cuir exportées ;
- le nombre d'emplois créés.

## 5. ANNEXES : PROJETS DE TEXTES REGLEMENTAIRES

---

La réforme du cadre juridique et réglementaire nécessaire au développement de la production animale repose sur la promulgation et la mise en application de plusieurs textes réglementaires.

Une proposition de formulation des principaux textes indiqués à ce stade est développée dans ce chapitre, il s'agit notamment de :

1. Règlement intérieur du marché aux bestiaux
2. Arrêté fixant les conditions techniques et sanitaires pour le transport des animaux d'élevage
3. Cahier des charges relatif au transport des animaux d'élevage
4. Cahier des charges fixant les équipements des moyens de transport des viandes et des viscères et des conditions sanitaires qui leur sont appliquées
5. Loi réglementant la dépouille des animaux de boucherie
6. Décret portant organisation et composition des comités de surveillance de la dépouille des animaux de boucherie
7. Décret fixant les conditions d'exercice de la collecte des peaux brutes
8. Loi portant création d'un centre national du cuir et de la chaussure
9. Cahier des charges relatif à la mise en place de centres de collecte de lait frais et aux conditions de son transport
10. décret portant sur les attributions et l'organigramme général des services vétérinaires
11. Loi portant création d'un fonds spécial de santé animale et d'hygiène publique vétérinaire
12. Décret relatif à l'institution d'un comité consultatif de la santé animale.
13. Décret relatif à l'institution des prélèvements parafiscaux sur les animaux, produits animaux et produits d'origine animale.

## 5.1. Projet de règlement intérieur du marché aux bestiaux

### Article premier : Objet

Le présent règlement a pour objet de fixer les conditions de fonctionnement du marché ainsi que les mesures de discipline, d'hygiène et de police devant être respectées par tous les usagers du marché dans le but de rationaliser les opérations qui s'y déroulent, faciliter les transactions et assurer la tranquillité et la sécurité publique.

Tous les usagers du marché (Acheteurs, Vendeurs, Transporteurs, etc.) sont soumis au présent règlement. A chaque demande faite par les préposés du marché, ils déclineront leur identité. En cas de refus, l'accès au marché leur sera interdit pour les 24 h qui suivent.

### Article 2 : Activité du marché

Les jours d'ouverture, les horaires de déchargement, de mise en place des animaux, de leur chargement et les horaires des transactions sont fixés par arrêté municipal. Eventuellement, les jours de travail ainsi que les horaires d'approvisionnement, de vente et d'enlèvement des animaux dans le marché aux bestiaux pourraient être fixés comme suit :

- Horaires d'approvisionnement : 0h à 6h
- Horaires de vente et d'enlèvement des animaux : 6h30 à 14h
- Jours de travail : le marché travaille durant 6 jours par semaine.

### Article 3 : Paiement des droits

Les utilisateurs du marché sont dans l'obligation de s'acquitter des droits suivants :

- Droit de parage des animaux dans l'aire du marché ou loyer des enclos réservés,
- Droit de stationnement au parking des véhicules,
- Droit d'abreuvement des animaux à la fontaine selon la durée de séjour,
- Nettoyage et désinfection des véhicules à la station de lavage,
- Transport des animaux blessés ou malades
- Eventuellement la redevance sur le chiffre d'affaire des vendeurs.

Le tarif des différentes prestations est affiché dans l'enceinte du marché. Les droits sont perçus avant la sortie des animaux. La direction du marché délivre en contrepartie un ticket détaillé établi selon la législation en vigueur. Ce ticket permet la sortie des animaux après comptage et contrôle.

### Article 4 : Contrôle

La direction du marché se réserve le droit d'assurer le contrôle des déclarations des personnes accompagnant les animaux mis à la vente soit à l'entrée des animaux, à leur sortie ou au moment de leur présentation à la vente.

### Article 5 : Réservation et utilisation des emplacements

- chaque usager régulier peut réserver un emplacement selon les modalités et le tarif fixé par le gestionnaire du marché,
- les emplacements réservés sont strictement personnels, leur location est interdite,
- les emplacements réservés mais non occupés peuvent être attribués à une autre personne pour une durée limitée à une journée sans que les titulaires puissent prétendre à aucune indemnité ou remboursement. Cette attribution est du seul ressort des agents du marché.
- L'occupation habituelle d'un même emplacement ne confère aucun droit de propriété d'aucune sorte sur les dits emplacements. En cas d'infraction constatée, l'emplacement sera retiré au titulaire sous réserve de poursuites qui pourraient être intentées contre lui.

## Article 6 : Dispositions concernant les animaux

- les animaux doivent obligatoirement être chargés aux quais aménagés à cet effet. Les véhicules ne doivent rester immobilisés aux quais pour le déchargement que pendant le temps strictement nécessaire à ce travail,
- sitôt déchargés, les animaux doivent être dirigés vers leurs emplacements selon leur catégorie et en fonction des locations, le cas échéant.
- Il est notamment interdit d'attacher les animaux aux bat-flanc, aux clôtures du marché et d'une façon générale en dehors des emplacements et barres destinés à cet effet.
- Ne sont admis que les animaux jugés aptes au commerce du bétail, par les services vétérinaires en place.
- Ne sont introduits que les animaux accompagnés de documents sanitaires imposés par la réglementation en vigueur.
- Les animaux malades, blessés, jugés en état de misère physiologique par les autorités vétérinaires compétentes seront refoulés ou dirigés vers le lazaret,
- Les animaux doivent être traités avec humanité,
- Tout animal blessé sur le marché doit être signalé au responsable du marché qui, selon le cas peut faire appel au Directeur des services vétérinaires pour faire procéder à un abattage d'urgence ou faire appel au vétérinaire rattaché au marché pour prodiguer des soins à la charge du propriétaire ou décider de retirer l'animal de la vente.

## Article 7 : Dispositions concernant les véhicules

- L'arrêt est obligatoire pour les véhicules aux postes d'entrée, pour les déclarations des animaux et paiement des droits. Les véhicules vides, après déchargement aux quais doivent être conduits immédiatement sur le parking après paiement du droit d'entrée.
- Dans l'enceinte du marché, les véhicules doivent circuler lentement dans le sens indiqué par les panneaux de signalisation,
- Les bétailières ne peuvent quitter le marché qu'après avoir été soigneusement lavées et le cas échéant désinfectées à la station de lavage après paiement de droits de lavage.

## Article 8 : Dispositions concernant les personnes

- Est considéré comme opérateur, toute personne physique ou morale effectuant des opérations commerciales dans l'enceinte du marché ou éventuellement le mandataire. Tout opérateur doit être titulaire d'une carte professionnelle délivrée par le gestionnaire du marché après avis des organisations professionnelles concernées.
- La carte professionnelle est exigée à l'entrée du marché et doit être présentée à toute demande formulée par le gestionnaire du marché, ou par un opérateur dans l'enceinte de marché. A défaut de la production de la carte ou en cas de falsification des données de la carte, la personne est exclue du marché.
- Est considérée comme visiteur, toute personne n'étant pas en mesure de présenter la carte d'accès. Les visiteurs ne sont pas autorisés à effectuer des opérations sur le marché.

## Article 9 : Modalités de commercialisation

- Les opérations de vente ne peuvent avoir lieu que dans les lieux affectés à cet effet, elles sont notamment interdites sur les voies de circulation, les parkings, les parcs de déchargement et d'embarquement.
- Après la transaction, l'acheteur doit se faire remettre un ticket d'achat comportant les mentions suivantes :
- L'identification du propriétaire et son numéro de carte d'accès,
- La désignation des animaux (espèce, race, sexe et autres renseignements tels que l'état de gestation pour les femelles.)
- La valeur des animaux

- La date de l'opération,
- Aucun recours n'est possible sans ce ticket d'achat
- le transfert de propriété et de risque a lieux lors de la livraison de l'animal. Le vendeur est responsable de l'animal jusqu'au moment où celui-ci rentre dans la case sur l'unité de chargement de l'acheteur.
- Afin de permettre l'établissement des cotations, les vendeurs et acheteurs sont tenus de fournir aux autorités chargées de la constatation des cours, tous les renseignements nécessaires concernant notamment :
- Les caractéristiques de chaque animal ou lot d'animaux vendus sur pied (race, poids, sexe, âge.)
- Les prix pratiqués (kg carcasse, kg vif, à la tête.)

## Article 10 : Contrôle et sanctions des opérateurs

- Un comité de discipline est chargé de veiller au respect du règlement intérieur du marché, des accords interprofessionnels sur le marché et des activités de commerce d'animaux ayant lieu sur le marché. Le comité de discipline est constitué de :
  - 2 représentants de la structure de gestion du marché,
  - 5 représentants des associations professionnelles des acheteurs,
  - 2 représentants des associations professionnelles des vendeurs,
  - 1 représentant de l'administration,en son sein est élu le président.
- le retrait de la carte ou l'exclusion temporaire ou définitive d'un opérateur peut intervenir dans les cas suivants :
  - cessation d'activités, radiation du registre du commerce, liquidation des biens,
  - infraction au règlement intérieur du marché,
  - non respect d'un accord professionnel.Le retrait de la carte ou l'exclusion est effectué par le comité de discipline dans les conditions prévues par le règlement intérieur.
- La décision du comité de discipline s'applique à l'opérateur qu'il s'agisse d'une personne physique ou morale. Dans le cas de personne morale, les personnes physiques personnellement responsables du manquement écopent à titre personnel de la même sanction que celle infligée à la personne morale.

## Article 11 : Dispositions relatives à l'ordre public

- Le personnel employé dans le marché et ses annexes, les usagers et les personnes appelées par leur travail ou leur commerce à pénétrer dans le marché sont tenues de se conformer dans leurs activités professionnelles et dans leur comportement aux prescriptions du présent règlement, ainsi qu'aux mesures d'hygiène prévues par la réglementation sanitaire en vigueur.
- Le démarchage est interdit, Il est interdit en outre de troubler l'ordre par des paroles, cris, querelles ou par des actes contraires à la décence ou aux bonnes mœurs. Il est également interdit de se livrer à des outrages, injures, menaces par des paroles ou des gestes envers l'administration du marché ou les usagers.
- Pour ne pas gêner les opérations pendant leur travail et afin d'éviter tout accident corporel, les visiteurs doivent quitter l'aire de commercialisation et d'acheminement des animaux lors de l'embarquement des animaux.

## Article 12 : Limites de responsabilité

- le gestionnaire du marché n'est en aucun cas responsable des animaux et des dommages qu'ils pourraient causer dans l'enceinte du marché ou à l'extérieur.
- L'administration du marché ne peut être tenue pour responsable des vols, détériorations ou accidents survenus dans l'enceinte du marché,

- Toute détérioration du marché ou de ses installations doit être déclarée par le fautif à l'administration du marché.

### Article 13 : application du règlement intérieur

- les opérateurs accédant au marché se soumettent et acceptent tout contrôle concernant les mentions du règlement intérieur et la réglementation en vigueur le concernant.
- Les forces de police, les administrations compétentes, les agents du marché ou ses concessionnaires et préposés sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement.

## 5.2. Projet d'un arrêté du Ministre de l'Agriculture fixant les conditions techniques et sanitaires pour le transport des animaux d'élevage

### Chapitre premier - Dispositions générales

#### Article premier

Le présent arrêté fixe les conditions techniques et sanitaires requises pour le transport des animaux d'élevage. Ces conditions visent à assurer le confort de l'animal.

#### Article 2

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

Les animaux : les bovins, les ovins, les caprins, les camélidés et les équidés,

Le transport : toutes les opérations relatives à l'embarquement, au débarquement et au voyage des animaux en question par un moyen de transport routier ou ferroviaire,

Le lieu de départ : le lieu d'embarquement des animaux pour la première fois dans un moyen de transport après avoir passé au moins 24 heures,

Le lieu d'arrivée : le lieu de débarquement définitif des animaux,

Le voyage : tout déplacement du lieu de départ au lieu d'arrivée,

Le transporteur : toute personne assurant le transport rémunéré des animaux vivants à son propre compte ou pour le compte d'autrui à l'aide de moyens de transport lui appartenant ou appartenant à autrui.

#### Article 3

Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à toute personne assurant le transport des animaux d'élevage du lieu de départ jusqu'au lieu d'arrivée à l'exception des animaux destinés à l'abattage à l'occasion des fêtes religieuses ou à la consommation personnelle sous réserve des dispositions sanitaires et de sécurité en vigueur.

#### Article 4

Le transport des animaux d'élevage est soumis au contrôle des agents habilités à cet effet.

#### Article 5

Le transporteur des animaux doit présenter à chaque demande, aux agents chargés du contrôle tout document et pièces justificatives écrites, nécessaires pour exercer son activité.

#### Article 6

Les animaux transportés doivent être identifiés clairement et accompagnés d'une attestation à l'effet.

### Chapitre deux - Les conditions techniques du transport des animaux d'élevage

#### Article 7

Les quais et les passerelles utilisés pour l'embarquement et le débarquement des animaux à pied d'un moyen de transport sont utilisés conformément aux critères suivants :

1. le degré de descente : moins de 30 degrés,
2. la hauteur des côtés du quai ou de la passerelle :
  - pour les bovins, ovins et caprins : plus de 1 mètre,
  - pour les taureaux : plus de 1,30 m,
  - pour les camélidés et les équidés : plus de 1,5 m.

## Article 8

Les animaux doivent être embarqués et débarqués dans des conditions confortables. Il est interdit de les soulever ou de les tirer par la tête, la queue, les pieds, les cornes, les oreilles, ou de les tenir par la peau.

## Article 9

L'aire réservée à contenir les animaux dans les moyens de transport doit être éclairée lors de l'embarquement de nuit.

## Article 10

Les animaux transportés attachés dans le moyen de transport doivent être cordés d'une manière adéquate et avec un cordage facile à détacher. Il est interdit de les attacher par les cornes et par les anneaux du nez.

## Article 11

Les animaux de poids, de tailles et d'âges rapprochés doivent être transportés ensembles et attachés à l'intérieur du moyen de transport ou libres.

## Article 12

Les animaux doivent être séparés les uns des autres à l'intérieur du moyen de transport dans les cas suivants :

- selon la race,
- les animaux à cornes,
- les taureaux ayant un âge dépassant 18 mois,
- les femelles attelées,
- les animaux dangereux,
- les animaux attachés,
- les étalons des équidés et des camélidés.

## Article 13

Le nombre d'animaux transportés dans le moyen de transport est fixé selon la catégorie, le poids, l'état physiologique, les conditions climatiques et la distance du voyage et sous réserve des critères suivants :

- les taureaux : un poids entre 50-200kg et une superficie entre 0,3 m<sup>2</sup> et 0,95m<sup>2</sup> pour chaque animal,
- les bovins : un poids entre 200-700kg et une superficie entre 0,95 m<sup>2</sup> et 1,60 m<sup>2</sup> pour chaque animal,
- les ovins et les caprins : un poids entre 20-50kg et une superficie entre 0,24m<sup>2</sup> et 0,32m<sup>2</sup> pour chaque animal,
- les équidés et les camélidés : un poids entre 50-300kg et une superficie entre 0,5m<sup>2</sup> et 1,2m<sup>2</sup> pour chaque animal.

Est ajoutée 10% de la superficie sus indiquée pour les vaches pleines et 5% pour les bovins à cornes.

## Article 14

Les moyens de transport doivent être aménagés de façon à assurer le confort et la sécurité de l'animal transporté : ils doivent être :

- capables de supporter la charge des animaux transportés,
- aménagés de manière à empêcher les animaux de tomber ou de fuir ou d'apparaître en dehors du moyen de transport,
- entretenus mécaniquement et techniquement,

Ils doivent également être équipés :

- d'outils de séparation des aires selon le nombre des animaux et selon les espèces et de façon à permettre à l'animal de se tenir debout et de dormir,
- d'ouvertures d'aération,
- d'une passerelle latérale adéquate permettant l'embarquement et le débarquement des animaux transportés,
- d'abris permettant la protection des animaux de l'étage inférieur des excréments de ceux des étages supérieurs et l'écoulement de liquides en dehors du moyen de transport.
- 

L'aire réservée aux animaux à l'intérieur du moyen de transport doit être :

- bien couverte pour protéger les animaux des effets des conditions climatiques,
- à par terre évitant la chute et les blessures des animaux,
- à surface plane et facile à nettoyer,
- à dimensions convenant à la taille des animaux transportés.

## Article 15

Les dimensions de l'aire destinée au transport des équidés séparément sont fixées comme suit :

- la hauteur interne : dépasse de 75cm la hauteur de l'animal,
- la longueur interne : dépasse de 60cm la hauteur de l'animal,
- la largeur interne : dépasse de 40cm la hauteur de l'animal.

## Article 16

Sous réserve de l'état physiologique des animaux et des conditions climatiques, le transporteur fournit aux animaux, le fourrage et l'eau lors du transport à longue distance. Il veille également à l'éclairage des aires de transport pendant l'obscurité.

## Article 17

Le transporteur des animaux doit éviter les arrêts inutiles lors du voyage. Il doit aussi débarquer rapidement les animaux à l'arrivée et leur fournir du fourrage et de l'eau et leur assurer les conditions de confort.

## Article 18

En cas de transport ferroviaire des animaux, il y a lieu de fixer une pancarte indicative sur le moyen de transport.

## Chapitre trois - Les conditions sanitaires pour le transport des animaux

## Article 19

Les animaux transportés doivent être accompagnés des documents sanitaires attestant qu'ils sont indemnes des maladies contagieuses, des documents de vaccination et des documents d'accompagnement exigés par la législation et la réglementation en vigueur.

## Article 20

Les animaux mis en quarantaine et les animaux soumis à des règlements sanitaires spécifiques doivent être transportés ensemble et séparés des autres animaux. Les animaux ne peuvent être transportés dans le même moyen de transport sauf s'ils sont de même origine ou de zones différentes mais soumises au même régime sanitaire.

## Article 21

Le transport des animaux est interdit dans les cas suivants :

- les femelles pleines ayant atteint 90% de la durée de gestation estimée,
- avant 48 H de leur mise bas,
- les animaux malades et dont le transport risque de détériorer davantage leur état de santé sauf en cas d'urgence, séparément et après avoir pris toutes les dispositions réduisant la douleur et assurant la sécurité.

## Article 22

Il est interdit d'anesthésier l'animal lors du transport sauf en cas de nécessité. Dans ce cas, le médecin vétérinaire doit indiquer le nom du médicament, la quantité injectée et la date d'administration sur les documents d'accompagnement de l'animal transporté.

## Article 23

Il faut traire les femelles allaitantes et non suitées avant leur transport.

## Article 24

Tout transporteur d'animaux doit :

- superviser les opérations de transport,
- respecter les règles de salubrité, de santé et de sécurité dans le moyen de transport,
- nettoyer le moyen de transport et le désinfecter avant et après le transport avec des désinfectants approuvés par les services vétérinaires,
- changer d'habits et nettoyer ses chaussures à la fin de chaque opération de transport.

## 5.3. Projet de cahier des charges relatif Au transport des animaux

### Article premier :

Le transporteur des animaux est tenu de respecter les exigences réglementaires relatives au transport en matière de protection et de santé animale.

### Article 2 :

L'exercice de l'activité de transport d'animaux par toute personne physique ou morale est soumis aux dispositions du présent cahier des charges. Toute personne souhaitant exercer cette activité doit s'engager à respecter le présent cahier des charges en signant la déclaration qui lui est annexée et la déposer auprès des services spécialisés compétents.

### Article 3 :

L'activité de transport d'animaux ne peut être exercée que par des personnes physiques qui remplissent les conditions suivantes :

- a reçu l'accord des services du Ministère du Développement Rural pour l'agrément d'un projet de transport d'animaux,
- être propriétaire ou locataire par le biais de leasing des moyens de transport des animaux et qui répondent aux obligations ci-après.

### Article 4 :

Tout moyen de transport d'animaux doit répondre à la législation en vigueur en matière de règles techniques, d'équipement et d'aménagement des véhicules, en plus des obligations ci après ; les moyens de transport d'animaux doivent être :

- construits ou rendus étanches de telle façon que les fèces, litières et fourrages ne puissent s'échapper ou s'écouler du véhicule,
- pourvus d'un registre mis à jour régulièrement contenant les informations suivantes :
  - ✓ le lieu et la date de chargement, le nom ou raison sociale de l'exploitation ou du centre de rassemblement où les animaux sont chargés.
  - ✓ le lieu et la date de livraison
  - ✓ l'espèce et le nombre d'animaux transportés

### Article 5 :

Tout moyen de transport doit être muni d'une attestation d'enregistrement et d'un certificat d'exploitation, délivrés par les autorités compétentes. Ce moyen doit être en outre assuré contre tout dégât causé à des tiers et aux animaux transportés.

### Article 6 :

Le transporteur doit disposer pour le véhicule d'un certificat délivré par un fabricant agréé, attestant de la conformité aux normes d'étanchéité précisée ci-dessous :

- le véhicule doit pouvoir subir, en tout temps, une épreuve d'eau, sur une hauteur minimum de 5 cm au dessus du plancher, sans qu'aucune fuite ne puisse être constatée.
- A titre indicatif, cette étanchéité peut être obtenue, d'une part en recouvrant le plancher avec un enduit d'une imperméabilité durable, d'autre part, en enchâssant ce plancher dans un cadre métallique ou dans un matériau équivalent faisant saillie sur une hauteur d'au moins 5 cm au dessus du niveau de plancher.

- dans tous les cas, l'évacuation de l'urine et des excréments doit être parfaitement assurée, soit par un réservoir d'évacuation lui-même muni d'une bande d'écoulement ;
- les parvis latéraux et antérieurs des véhicules doivent être pourvus, intérieurement de panneaux pleins de 1m de hauteur au dessus du plancher pour le transport des petits animaux et de 1,50 m de hauteur pour le transport du gros bétail. Ils ne doivent fuir en aucun point de leur jonction.
  - ✓ La porte arrière ne doit également présenter aucune fuite. Cette condition peut être obtenue par le recours à un joint de caoutchouc ou de toute autre matière d'efficacité identique,
  - ✓ Les ouvertures d'aération doivent être munies de barreaux suffisamment rapprochés ou d'un dispositif équivalent pour que les animaux ne puissent y passer le mufle ou un membre.

## Article 7 :

L'obtention d'un certificat d'exploitation de véhicules à des fins de transport d'animaux vivants est assujettie à la transmission d'un dossier aux services compétents de transport comportant les documents suivants :

- Une demande écrite portant signature légalisée du demandeur,
- Une copie certifiée conforme de la déclaration accompagnant le présent cahier des charges,
- Une attestation d'assurance,
- Une attestation délivrée par les autorités compétentes certifiant que le véhicule répond aux obligations de l'article 5 du présent cahier des charges et qu'il est enregistré en Mauritanie au nom de la personne intéressée.

## Article 8 :

Le certificat d'exploitation est délivré au nom du propriétaire du véhicule et reste valable pendant une période maximale de 5 ans. Le conducteur doit disposer d'un permis concordant avec le type de véhicule utilisé. Dans le cas de changement du représentant légal, le nouveau représentant doit déposer la déclaration annexée véhicule utilisé et doit être capable de manipuler les animaux et leur donner les premiers soins en cas de nécessité.

## Article 9 :

Dans le cas de changement du représentant légal, le nouveau représentant doit déposer une déclaration signée auprès des services concernés dans un délai ne dépassant pas 30 jours après sa nomination.

## Article 10 :

Les infractions aux dispositions du présent cahier des charges et de ses textes d'application sont constatés par :

- les officiers de police judiciaire,
- les agents de sécurité et de la garde nationale
- les agents du Ministère chargé du transport habilités et assermentés à cet effet.

## 5.4. Projet de cahier des charges fixant Les équipements des moyens de transport des viandes et des viscères et des conditions sanitaires qui leur sont appliquées

### Chapitre premier - Dispositions générales

#### Article premier :

Ce cahier des charges fixe les conditions d'exercice du transport des viandes et des viscères et les équipements devant exister dans les véhicules destinés à leur transport ainsi que les conditions sanitaires prévues à cet effet.

#### Article 2 :

Ce cahier comprend quatre chapitres et 19 articles, le premier chapitre est consacré aux conditions générales, le deuxième concerne les conditions administratives, techniques et sanitaires pour exercer le métier de transporteur de viandes et de viscères, le troisième chapitre délimite le champ d'intervention de l'administration et le quatrième chapitre est dédié aux infractions et sanctions.

#### Article 3 :

Les termes de ce cahier des charges s'appliquent à tous les moyens de transport des viandes et des viscères y compris ceux qui sont utilisés avant sa promulgation.

#### Article 4 :

Le transport des viandes et des viscères est soumis aux dispositions de ce cahier des charges ainsi qu'à la législation et les procédures en vigueur.

#### Article 5 :

Pour l'application de ce cahier des charges, on entend par :

- Viandes : Toutes les parties des animaux de boucherie (bovins, camélidés, ovins, caprins et équidés) propres à la consommation humaine.
- Carcasse de viande : la totalité du corps de l'animal de boucherie après saignée, dépeçage, enlèvement des viscères, détachement de la tête et des membres au niveau des métacarpes et des métatarses et détachement de la queue et de la mamelle.
- Viscères : Tous les organes ne faisant pas partie de la carcasse de viande y compris les intestins et l'estomac.

### Chapitre deux - Conditions d'exercice du transport Des viandes et des viscères

#### Section une : Conditions administratives

#### Article 6 :

L'exercice de l'activité de transport de viandes et de viscères par toute personne physique ou morale est soumis aux dispositions du présent cahier des charges

#### Article 7 :

Toute personne désireuse d'exercer l'activité de transport de viandes et de viscères doit déposer au niveau de la délégation régionale territorialement compétente deux copies du présent cahier des

charges signées à toutes les pages. Une copie portant le cachet de l'administration est gardée par le postulant à titre de décharge.

#### Article 8 :

Le transporteur de viandes et de viscères doit détenir à chaque opération de transport un registre conforme au modèle officiel qu'il doit produire sur les lieux et à chaque demande de la part des agents de l'administration ainsi que d'une copie signée du présent cahier des charges et de tous les documents et argumentations écrites nécessaires à l'exercice de cette fonction conformément à la législation et les procédures en vigueur.

#### Article 9 :

Les viandes transportées en carcasses, demi carcasses ou en quartiers doivent provenir d'un abattoir soumis à l'inspection vétérinaire exercée par un médecin vétérinaire habilité légalement à effectuer cette fonction.

### Section deux : Conditions techniques pour le transport des viandes et des viscères

#### Article 10 :

Le moyen de transport des viandes et des viscères doit répondre aux spécifications techniques suivantes :

- Il doit être conçu d'une façon qui permet de préserver les viandes et les viscères de l'action de tous les facteurs qui puissent dénaturer ou contaminer les viandes durant leur transport et constituer un risque pour la santé humaine.
- Il doit être couvert à l'intérieur y compris au niveau du plancher et du toit par des matériaux non altérables étanches par rapport aux écoulements de liquides, faciles à nettoyer, à laver et à désinfecter.
- Il doit être équipé de systèmes de fermeture et d'aération permettant la protection des viandes des souillures, de la poussière et des insectes.
- Il doit comporter l'écriteau « VIANDES » peint sur la carrosserie.

Les moyens de transport des viandes et des viscères doivent être présentés à l'inspection des services techniques une fois par an et doivent être entretenus régulièrement dans le but de préserver les équipements spécifiques exigées dans ce type de moyens de transport.

#### Article 11 :

Tout moyen de transport des viandes d'animaux de boucherie doit être équipé d'un système d'accrochage construit à partir de matériaux inaltérables et inoxydables permettant de suspendre les viandes sans toucher le plancher du véhicule.

Les viscères doivent être transportés suspendus ou posés sur un support s'ils ne sont pas emballés ou disposés dans des récipients construits en matériaux inaltérables.

Les intestins et les estomacs vidangés et nettoyés doivent être transportés dans des récipients fermés de manière à empêcher tout écoulement de liquides et de corps gras.

Il convient de même de nettoyer les têtes et les membres transportés.

#### Article 12 :

Les systèmes d'accrochage et les récipients utilisés pour transporter les viandes et les viscères doivent répondre aux conditions d'hygiène.

Ils ne peuvent être réutilisés qu'après nettoyage et désinfection. Il en est de même pour le véhicule en utilisant des produits agréés par les services spécialisés du Ministère de la Santé Publique après chaque opération de transport et avant réutilisation du véhicule concerné.

## Section trois : Conditions sanitaires pour le transport des viandes et des viscères

### Article 13 :

Lors de transport de viandes congelées, la température ne doit pas dépasser  $-18^{\circ}\text{C}$  avec  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  durant les opérations de chargement et de déchargement.

Les viandes réfrigérées et les viscères doivent être transportés à une température ne dépassant pas  $+4^{\circ}\text{C}$  avec  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Tout véhicule de transport de viandes et de viscères doit être équipé d'un système d'enregistrement de la température d'une façon continue.

Tout véhicule de transport de viandes et de viscères doit détenir une attestation de conformité délivrée par les services vétérinaires relevant du Ministère du Développement Rural.

### Article 14 :

Il est interdit de transporter des animaux vivants ou tout autre produit pouvant dénaturer les viandes ou les contaminer dans les véhicules destinés au transport des viandes et des viscères. Il est cependant possible de transporter des viandes emballées et des viandes non emballées dans le même véhicule s'il existe une séparation physique entre les deux types de viandes.

### Article 15 :

Dans le cas où les viandes transportées ont été exposées au cours de leur transport à des conditions non conformes aux conditions d'hygiène, il est nécessaire de les présenter à une inspection de la part d'un médecin vétérinaire avant toute autre opération.

### Article 16 :

Les personnes appelées à manipuler les viandes doivent respecter les règles d'hygiène et de propreté corporelle et vestimentaire et porter des tenues de travail fournies par leurs employeurs qui tiennent compte de l'importance de l'hygiène dans ce domaine.

Les employeurs doivent présenter les transporteurs de viandes à des examens médicaux et des analyses de laboratoires une fois par an au minimum et aussi souvent que nécessaire.

Ils ne doivent pas être atteints de maladies contagieuses ou porteurs d'infections transmissibles.

## Chapitre trois - Champs d'intervention de l'administration

### Article 17 :

Les agents de contrôle peuvent effectuer des visites pour examiner les conditions de transport des viandes et des viscères et leur qualité au niveau des moyens de transport conformément à la législation en vigueur.

### Article 18 :

Les transporteurs de viandes et de viscères doivent faciliter la tâche des agents de contrôle en leur fournissant toutes les informations et les documents nécessaires et en leur apportant leur concours pour effectuer les opérations de contrôle des viandes et des viscères ainsi que le contrôle du véhicule.

## Chapitre quatre - Les infractions et les sanctions

### Article 19 :

Pour toute infraction à l'une des dispositions de ce cahier des charges, un procès verbal est dressé à cette fin et les viandes et les viscères sont saisis conformément à la législation en vigueur.

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance de toutes les conditions et des termes du présent cahier des charges et déclare m'engager à les respecter et les appliquer.

....., le .....

Signature

## 5.5. Projet de loi réglementant la dépouille des animaux de boucherie

### Article premier :

Dans tous les abattoirs municipaux, il est formellement interdit de procéder à la dépouille des bovins, ovins et caprins, autrement que par des moyens mécaniques appropriés à la dite opération, tels que machines de dépouille et couteaux à contre-lame.

### Article 2 :

Les peaux obtenues après abattage des animaux de boucheries à quelque espèce qu'elles appartiennent, sont soumises au salage dans le délai maximum de deux heures à compter de celle de l'abattage.

### Article 3 :

Les peaux ne peuvent sortir des abattoirs qu'en parfait état de conservation et dûment revêtues d'une mention précisant la variété de chacune d'elles.

### Article 4 :

Les peaux mises en circulation et non marquées dans les conditions citées ci-dessus, à l'exception de celles provenant de l'abattage d'urgence et de l'abattage familial autorisé par la législation, sont considérées comme provenant de dépouilles clandestines.

### Article 5 :

Il est institué dans chaque abattoir un comité de surveillance de la dépouille, chargé de veiller à la qualité et aux modalités des dépouilles.

### Article 6 :

Il est alloué aux ouvriers procédant à la dépouille, une prime à la dépouille, pour les peaux sans coutelures, supportée par le chevillard. Cette prime est versée au comité de surveillance visé à l'article 5 de la présente loi aux fins de distribution aux ouvriers intéressés.

### Article 7 :

Les peaux provenant des dépouilles considérées clandestines en vertu des dispositions de l'article 4 de la présente loi sont saisies et confisquées au profit du centre national du cuir et de la chaussure.

## 5.6. Projet de décret portant organisation et composition des comités de surveillance de la dépouille des animaux de boucherie

### Article premier :

Les comités de surveillance de la dépouille prévus par la loi sus visée.....veillent :

- au respect de l'application des modalités techniques de la dépouille prévues par la loi.
- Au respect des normes de conservation et de classement par poids et par choix.
- Au marquage des peaux obtenues après abattage.
- A la gestion de la caisse de la prime à la dépouille.
- A la distribution de la prime à la dépouille aux ouvriers dépouilleurs concernés.
- Les comités de surveillance ont qualité de décider de l'exigibilité de la prime à la dépouille. Leurs décisions sont exécutoires.

### Article 2 :

Les comités de surveillance de la dépouille sont composés dans chaque abattoir comme suit :

- Un représentant de la municipalité concernée : président
- Un représentant de la direction de l'élevage du ministère du développement rural: membre
- Un représentant des chevillards : membre
- Un représentant des ouvriers dépouilleurs : membre

### Article 3 :

Les décisions du comité de surveillance sont prises à la majorité des voix. En cas de partage, la voix du représentant de la municipalité est prépondérante.

Le représentant de la municipalité assure la coordination et le secrétariat au sein du comité.

### Article 4 :

Il est créé dans chaque abattoir municipal une caisse dite caisse de la prime à la dépouille. Cette caisse est alimentée par des majorations sur le prix de la dépouille allouées sur chaque peau primée. Ces majorations dont le montant sera fixé par arrêté du ministre de l'économie nationale constituent la prime à la dépouille. Les opérations de recettes et de dépenses de la caisse sont assurées par le receveur de la municipalité concernée.

## 5.7. Projet de décret fixant les conditions d'exercice de la collecte des peaux brutes

### Article premier :

Est collecteur de peaux brutes, au sens du présent décret, toutes personnes physiques ou morales s'occupant à titre principal du ramassage et l'acquisition des peaux brutes provenant de l'abattage et de la dépouille des animaux de boucherie, de leur conservation, de leur stockage, de leur transport et de leur commercialisation auprès des tanneries.

### Article 2 :

Nul ne peut exercer le métier de collecteur de peaux brutes s'il n'est titulaire d'une carte professionnelle délivrée par le ministre de l'économie nationale après avis du centre national du cuir et de la chaussure.

### Article 3 :

Tout candidat à la carte professionnelle de collecteur de peaux brutes doit au préalable justifier de :

- La possession, à titre de propriétaire ou de locataire, d'un local destiné exclusivement à l'activité de la collecte de peaux brutes et répondant aux conditions d'aération, de température et d'humidité fixées par les normes en vigueur ;
- La possession d'un moyen de transport répondant aux conditions prévues à l'article 5 du présent décret ;
- La qualification professionnelle par la connaissance approfondie des méthodes de conservation et de classement des différents types de peaux brutes prévues par les normes agréées ou l'emploi à titre permanent d'une personne au moins, ayant cette qualification.

La qualification professionnelle est attestée par le centre national du cuir et de la chaussure.

### Article 4 :

Les demandes tendant à l'obtention de la carte de collecteur seront déposées au centre national du cuir et de la chaussure qui se charge de leur étude et transmission au ministre de l'économie nationale.

Les demandes seront formulées sur un imprimé spécial et doivent être accompagnées d'un dossier justifiant la conformité de la personne physique ou morale intéressée aux conditions fixées par l'article 3 ci-dessus.

### Article 5 :

Seuls les collecteurs de peaux brutes titulaires de la carte professionnelle sont autorisés à effectuer tout transport des peaux.

Les moyens de transport utilisés doivent permettre la protection des peaux des intempéries, de l'exposition au soleil et à la pluie.

Les collecteurs doivent délivrer à leurs préposés au transport des certificats attestant leur emploi permanent et indiquant le numéro et la date de délivrance de la carte de collecteur de leur employeur. Ce certificat doit être présenté à toute réquisition.

### Article 6 :

La carte de collecteur peut être retirée provisoirement ou définitivement par le ministre de l'économie nationale après avis du centre national du cuir et de la chaussure dans tous les cas d'irrespect des conditions d'exercice de l'activité de la collecte des peaux brutes, fixées par le présent décret.

Pendant toute la période de retrait de la carte de collecteur, l'activité de la personne intéressée doit être suspendue.

## Article 7 :

Les infractions sont poursuivies et réprimées conformément au décret.....sur la répression des fraudes.

Ces infractions sont constatées par les agents de contrôle économique et les agents du centre national du cuir et de la chaussure habilités à cet effet.

## 5.8. Projet de loi portant création d'un Centre National du Cuir et de la Chaussure (C.N.C.C)

### Article premier :

Il est constitué un établissement public, à caractère industriel et commercial, dénommé Centre National du Cuir et de la Chaussure (C.N.C.C)

Cet établissement doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière est placé sous l'autorité du Ministre de l'Economie Nationale, son siège social est fixé à Nouakchott

Le Centre National du Cuir et de la Chaussure est réputé commerçant dans ses relations avec les tiers

Il est régi par les dispositions de la législation commerciale dans la mesure où il n'y est pas dérogé par la présente loi.

### Article 2 :

Le Centre National du Cuir et de la Chaussure a pour objet :

1. d'assurer dans le cadre du plan général de développement, la préparation des programmes d'expansion de l'industrie du cuir et de la chaussure et de vérifier leur exécution, notamment :
  - ✓ Par l'établissement de planning de fabrication à l'échelle de l'ensemble de la profession et en veillant à leur réalisation dans les meilleures conditions ;
  - ✓ En aidant à la spécialisation des différentes branches d'activité en vue d'aboutir à un meilleur emploi du potentiel technique et humain ;
  - ✓ Par des participations financières à des groupements ou des sociétés dont l'objet concourt à la réalisation de la mission du centre.
2. De rassembler toutes statistiques pour une promotion coordonnée de l'ensemble du secteur du cuir et de la chaussure ;
3. De participer à toute action tendant :
  - ✓ à prévenir et enrayer les détériorations des peaux des bêtes composant le cheptel ;
  - ✓ à engendrer une meilleure dépouille et une bonne conservation des peaux brutes ;
4. de procéder à l'analyse des matières destinées à la fabrication des chaussures et autres objets manufacturés en cuir et à l'établissement des normes de production et de qualité des produits ;
5. d'effectuer le contrôle économique et technique de la production conformément aux directives de l'administration de tutelle ;
6. de proposer à l'homologation, à tous les stades, les prix de vente des produits dont le contrôle sera assuré conformément à la législation en vigueur ;
7. de donner son avis quant à l'agrément des nouvelles entreprises, l'extension ou la reconversion des entreprises existantes et proposer toutes mesures générales ou particulières qui lui paraissent nécessaires au développement harmonieux du secteur et à la défense des intérêts légitimes des producteurs et des consommateurs ;
8. en général de participer, par des études de recherche ou tout autre moyen, à l'amélioration de la productivité et de la qualité dans l'industrie du cuir et de la chaussure.

## 5.9. Projet de cahier des charges relatif à la Mise en place de centres de collecte de lait frais et aux conditions de son transport

### Chapitre premier - Dispositions générales

#### Article premier :

Le présent cahier des charges fixe les conditions de création et de fonctionnement des centres de collecte de lait frais de vaches et de chamelles en vue de son refroidissement et son transport vers les industries laitières.

#### Article 2 :

Le présent cahier des charges contient 5 chapitres. Le premier chapitre est consacré aux dispositions générales, le second concerne les conditions générales pour la création d'un centre de collecte du lait et son refroidissement, le troisième chapitre concerne les conditions de transport du lait, le quatrième chapitre concerne les domaines d'intervention de l'administration, et le cinquième chapitre est dédié aux infractions et aux sanctions.

#### Article 3 :

Au sens du présent cahier des charges, on entend par :

- centre : centre de collecte de lait frais de vache et de chamelle et son refroidissement
- Le plan directeur : un document approuvé officiellement fixant les conditions et les normes adoptées pour la distribution des centres de collecte de lait dans les différentes régions du pays.
- Eau potable : eau provenant du réseau national de distribution des eaux ou toute autre source sous le contrôle sanitaire des services habilités.
- Plastique alimentaire : matière plastique autorisée et apte à contenir des denrées alimentaires.

#### Article 4 :

Toute personne physique ou morale peut implanter un centre ou des centres de collecte de lait selon la distribution prévue par le plan directeur des centres de collecte de lait approuvé par le ministre de l'agriculture.

#### Article 5 :

Le présent cahier des charges s'applique à tous les centres de collecte de lait, y compris les centres déjà existants.

Et d'une façon exceptionnelle, un délai d'une année est accordé, à partir de la date d'approbation de ce cahier des charges, aux centres installés avant sa parution afin de permettre leur mise à niveau pour être en conformité avec les exigences du présent cahier.

### Chapitre deux - Conditions générales d'implantation d'un centre de collecte de lait

## Section une : conditions administratives

### Article 6 :

Toute personne désireuse d'implanter un centre de collecte et de refroidissement de lait doit déposer au niveau de la délégation régionale territorialement compétente deux copies du présent cahier signé à toutes les pages, ainsi qu'une demande d'enregistrement sur la liste officielle des centres de collecte de lait. Une copie portant le cachet de l'administration est gardée par le postulant à titre de décharge.

### Article 7 :

Tout propriétaire de centre est tenu de présenter aux services concernés tous les documents nécessaires à l'exercice de son activité conformément à la législation et la réglementation en vigueur.

### Article 8 :

Le centre doit être ouvert matin et soir, tous les jours de la semaine, y compris les jours fériés, pour la réception des quantités de lait présentées au centre. Les horaires d'ouverture doivent être fixés en tenant compte des heures de traite et doivent être affichés à la façade du centre pour information des producteurs et du public.

### Article 9 :

L'agent chargé d'effectuer les analyses du lait doit être titulaire d'un diplôme de technicien en industries alimentaires, ou technicien dans le domaine agricole avec une formation adéquate pour effectuer les analyses sus citées.

### Article 10 :

Le gérant du centre doit détenir :

- un registre numéroté et avisé par la délégation régionale territorialement compétente pour l'enregistrement de toutes les opérations de réception de lait quotidiennement et pour chaque séance à part en indiquant les quantités journalières de lait réfrigéré livrées aux industries. Les enregistrements doivent être clairs, sans effacements ni ratures.
- un registre pour enregistrer les résultats d'analyses du lait.

Les deux registres doivent être tenus régulièrement au niveau du centre.

## Section deux : Conditions techniques

### Article 11 :

La création des centres doit se faire conformément au plan directeur et dans un endroit facile d'accès par les routes nationales ou les pistes rurales, loin des zones de pollution et de stagnation d'eau, ainsi que des zones d'habitation.

### Article 12 :

Les centres de collecte de lait doivent se conformer aux conditions de construction et d'équipement suivantes :

1. Des locaux comprenant une salle de stockage et de refroidissement du lait, un bloc sanitaire, un bloc administratif et d'autres locaux pour le reste des activités du centre, y compris la réception du lait. Ces locaux doivent être indépendants les uns des autres, disposés de façon à respecter le principe de marche en avant (du secteur souillé au secteur propre),
2. Une salle séparée pour le contrôle de la qualité du lait équipée du matériel de laboratoire nécessaire pour effectuer les analyses préliminaires obligatoires,
3. Les équipements de refroidissement doivent être installés à l'extérieur des locaux du centre pour permettre le dégagement de la chaleur de refroidissement vers l'extérieur lorsque ceux-ci sont séparés des tanks,
4. Un local isolé pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection,
5. Trois bacs à l'intérieur pour le nettoyage des équipements et du matériel utilisés et deux bacs à l'extérieur pour le nettoyage du matériel de réception du lait, équipés d'eau chaude et froide,
6. Un sol imperméable facile à nettoyer avec une pente de 2% permettant l'évacuation des eaux utilisées pour le nettoyage,
7. Des murs internes couverts de faïence à une hauteur de un mètre quatre-vingt cm au minimum avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage,
8. Un réseau électrique conforme aux normes de sécurité en vigueur avec une puissance suffisante pour faire fonctionner les équipements,
9. Des ampoules électriques protégées par des systèmes de protection,
10. De l'eau potable en quantité et pression suffisantes,
11. Raccordement du centre au réseau national d'assainissement des eaux usées, et si le centre se trouvait dans une zone non couverte par le réseau d'assainissement, les eaux de nettoyage doivent être acheminées par des canaux couverts vers une citerne souterraine,
12. Des fenêtres protégées par du grillage et des moustiquaires empêchant l'entrée des insectes
13. Des portes et des fenêtres en matériau facile à nettoyer et non altérable.
14. Une clôture doit séparer le centre du milieu extérieur et interdisant l'entrée des animaux.
15. Des espaces doivent être disponibles pour faciliter les opérations de déchargement et de chargement du lait ainsi que les opérations de nettoyage des équipements et du matériel,

### Article 13 :

Le centre doit disposer d'équipements de refroidissement et de tanks fabriqués en acier inoxydable offrant une capacité suffisante pour la réception des quantités de lait ainsi que son refroidissement dans les meilleures conditions et sa conservation à une température de +4°C,

### Article 14 :

Le centre doit être équipé d'un bac de réception du lait, d'un filtre, d'une tuyauterie et des équipements de réception et de pompage du lait conformes aux bonnes conditions d'emmagasinage du lait et fabriqués en acier inoxydable.

La tuyauterie doit être fabriquée à partir d'acier inoxydable ou de plastique alimentaire,

### Article 15 :

Le lait n'est accepté que dans des bidons fabriqués en almasilium ou en acier inoxydable,

### Article 16 :

Le lait collecté et distribué par le centre doit être conforme aux normes en vigueur en termes de microbiologie alimentaire et d'exigences sanitaires,

#### Article 17 :

Le propriétaire du centre ainsi que tous les employés doivent respecter les conditions de propreté, de sécurité et d'hygiène conformément aux usages en vigueur, dont notamment :

- le port d'une tenue hygiénique : une blouse blanche et propre ainsi qu'une coiffe et des bottes de couleur blanche.
- Des cheveux coiffés, des ongles coupés, nettoyage et désinfection des mains avec de l'eau et du savon avant le début du travail et autant de fois que nécessaire durant le travail.
- Lavage, nettoyage et désinfection des équipements et des récipients tous les jours après chaque opération de réception ou d'enlèvement du lait, en utilisant des produits désinfectants agréés par les services habilités en respectant les quantités et les méthodes indiquées par les fabricants des équipements et des produits désinfectants.
- Lavage des murs et du sol tous les jours et maintien de l'environnement du centre dans un bon état de propreté et de sécurité.
- Application des programmes usuels de lutte contre les insectes et les rongeurs.
- Ne pas stocker des médicaments, des engrais ou tout autre produit dans les locaux du centre,

#### Article 18 :

L'accès du local de stockage du lait est interdit à toute personne sauf aux ouvriers et aux employés du centre ainsi qu'aux agents chargés du contrôle à la condition de porter une tenue hygiénique.

### Section trois : Gestion du centre

#### Article 19 :

Le gérant du centre est tenu de vendre le lait cru refroidi directement et exclusivement aux industries de transformation comme indiqué à l'article premier du présent cahier des charges.

Et il est tenu de fournir aux services et établissements spécialisés relevant des ministères concernés toutes les informations demandées.

#### Article 20 :

Le gérant du centre est tenu de respecter le prix minimum garanti du lait et d'encourager les producteurs à améliorer la qualité du lait.

#### Article 21 :

Si le propriétaire du centre désire arrêter son activité temporairement et pour des raisons professionnelles argumentées, il est tenu d'informer le délégué régional par voie postale avec accusé de réception, dans un délai de 30 jours au minimum avant l'arrêt de l'activité.

Dans le cas où le gérant désire arrêter définitivement son activité, il est tenu d'informer le délégué régional par voie postale avec accusé de réception, dans un délai minimum de 3 mois avant l'arrêt de l'activité.

En cas d'arrêt de l'activité du centre sans préavis au délégué régional, celui ci adresse un avertissement écrit au propriétaire du centre pour reprendre son activité dans un délai de 15 jours.

Et en cas de refus d'obtempérer, il est radié de la liste officielle des centres de collecte de lait.

#### Article 22 :

Tout propriétaire ou gérant d'un centre enregistré sur la liste officielle et possédant à titre de propriété ou de location un camion équipé d'une citerne isotherme, a la possibilité d'installer des équipements de stockage et de refroidissement du lait dans des fermes appartenant à des producteurs fournisseurs

du centre susvisé à l'article premier du présent cahier des charges. Ces citernes doivent être installées dans un endroit réservé garantissant la qualité du lait et la sécurité de l'utilisateur (local, électricité, eau chaude ...) tout en veillant à assurer la propreté de l'environnement et l'adoption des règles d'hygiène en vigueur.

## Chapitre trois -Conditions de transport du lait

### Article 23 :

Le transport du lait entre les élevages et les centres se fait par :

- L'éleveur lui-même en transportant sa production directement au centre
- Un transporteur de lait conventionné avec le centre,

### Article 24 :

Le transporteur de lait conventionné avec le centre est tenu d'établir un contrat écrit pour cette fin, signé par les deux parties, indiquant explicitement que le transporteur du lait opère avec les éleveurs pour le compte du centre. Les quantités de lait collectées sont destinées uniquement au centre et pour son compte,

### Article 25 :

Le transporteur de lait opérant avec le centre est tenu :

- de livrer les quantités de lait collectées en totalité au centre, et il lui est interdit de les vendre au consommateur et dans les points de vente de lait cru.
- de délivrer à l'éleveur un reçu avisé par le centre et signé par les deux parties sur lequel il indique le prix et les quantités transportées quotidiennement en précisant la qualité selon les critères convenus avec les centres.

### Article 26 :

Le propriétaire du centre est tenu de délivrer à tout éleveur opérant directement avec le centre un accusé de réception signé par les deux parties comportant les quantités journalières réceptionnées ainsi que le prix et la qualité du lait.

Le propriétaire du centre reste dans tous les cas le seul responsable de la collecte du lait et de son transport au centre ainsi que du paiement des éleveurs quel que soit le moyen de transport du lait des élevages au centre.

### Article 27 :

Le lait est transporté dans des citernes en acier inoxydable ou dans des bidons en almasilium, et il est interdit d'utiliser tout autre type de récipients fabriqués à partir d'autres matériaux.

Les citernes utilisées doivent être isothermes pour le transport de lait réfrigéré.

Et il est interdit de transporter tout autre produit avec le lait.

### Article 28 :

Tout transporteur de lait est tenu de :

- Respecter les règles de propreté, de sécurité et d'hygiène.
- Laver les récipients, les équipements et le véhicule de transport du lait avant d'entreprendre l'opération de collecte du lait.
- Nettoyer les équipements de collecte et les récipients utilisés pour cette fin tout de suite après la livraison du lait, avec de l'eau propre chaude et des produits de nettoyage et de désinfection appropriés et agréés par les autorités compétentes, fournis par le centre gratuitement.

## Chapitre 4 - Champs d'intervention de l'administration

### Article 29 :

L'activité des centres de collecte et du transport du lait est soumise au contrôle des structures spécialisées dans les domaines de l'hygiène, de la qualité et de la sécurité.

## Chapitre 5 - Infractions et sanctions

### Article 30 :

En cas du non respect par le propriétaire du centre de l'un des termes du cahier des charges, il sera averti par écrit par le délégué régional qui lui accordera un délai n'excédant pas six mois pour lui permettre de corriger sa situation.

En cas de refus d'obtempérer, et après expiration du délai accordé, l'activité du centre est suspendue par arrêté du ministre de l'agriculture. Le propriétaire du centre ne peut reprendre son activité qu'après régularisation de sa situation et au vu d'un procès verbal d'inspection favorable, étant entendu que les procédures de fermeture et les sanctions encourues suivent leur cours selon la réglementation en vigueur.

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance de toutes les conditions et des termes du présent cahier des charges et déclare m'engager à les respecter et les appliquer.

....., le .....

Signature

## 5.10. Attributions et organigramme général des services vétérinaires

L'amélioration de la qualité des services de l'administration passe par une définition précise des attributions et par une composition adéquate des services

### a) Les attributions et les missions générales des services vétérinaires

Celles-ci devraient être les suivantes :

- Définition des stratégies et des orientations en matière de :
  - ✓ Santé animale,
  - ✓ Hygiène publique vétérinaire,
  - ✓ Protection et bien être des animaux,
  - ✓ Qualité des médicaments vétérinaires des produits biologiques à usage vétérinaire,
  - ✓ Qualité des aliments et des produits alimentaires d'origine animale.
- Planification, conception, suivi de l'exécution et évaluation des actions nécessaires à la mise en application des stratégies et orientations définies.
- Proposition des textes législatifs et réglementaires formant le cadre juridique des activités liées à la santé, à la protection et au bien être des animaux, à l'hygiène publique vétérinaire et à la qualité de l'environnement, à l'élevage, à l'abattage et au commerce des animaux et de leurs produits, au contrôle de la qualité des aliments et des produits alimentaires d'origine animale.
- Proposition des budgets nécessaires à la réalisation des programmes d'activité dans les domaines précités.
- Promotion et développement des relations de coopération régionale et internationale dans les domaines d'activité précités.
- Protection du cheptel national contre les épizooties et lutte contre les zoonoses majeures.
- Inspection et évaluation des structures vétérinaires régionales.
- Habilitation, accréditation, contrôle et évaluation des laboratoires vétérinaires.
- Privatisation des activités vétérinaires et contrôle de l'activité des vétérinaires conventionnés de libre pratique.
- Participation à la détermination des grands axes de recherche et à la définition des programmes prioritaires de recherche dans les domaines précités.
- Homologation et contrôle des produits pharmaceutiques et biologiques à usage vétérinaire.
- Définition des besoins en formation continue du personnel et suivi de cette formation.

### b) Composition des Services Vétérinaires

La composition proposée pour les services vétérinaires pourrait consister en deux directions centrales et des directions régionales.

Les directions centrales pourraient être organisées ainsi :

#### i) La Direction de la Santé et de la Protection des Animaux (DSPA)

La DSPA est notamment chargée de :

- La programmation et le suivi de l'exécution des actions de prévention et de lutte contre les épizooties, les zoonoses et les grandes maladies à caractère enzootique.

- Dépistage des maladies précitées, du suivi de leur prévalence et de leur impact économique et social.
- La surveillance épidémiologique des maladies contagieuses et des zoonoses ainsi que de la collecte, de l'analyse et de la diffusion des données épidémiologiques.
- La police sanitaire des maladies animales, de l'épidémio vigilance et du contrôle sanitaire des animaux et des produits d'origine animale au niveau des frontières.
- L'élaboration des dispositions sanitaires régissant le commerce et l'importation des animaux et des produits animaux.
- Contrôle hygiénique et sanitaire des structures d'élevage, de l'identification des animaux et du suivi du respect des normes de leur élevage et de leur bien être.
- La lutte contre l'infertilité et les maladies nutritionnelles des animaux d'élevage.
- L'élaboration des projets de coopération et des conventions internationales en matière de santé animale.
- Du suivi de l'évolution des épizooties dans le monde et notamment dans les pays limitrophes et voisins.

La DSPA pourrait être composée de trois sous directions, à savoir :

- ❖ **La sous direction de la prévention et de la lutte contre les maladies animales, avec trois services :**
  - ✓ Service de la pathologie des ruminants et des autres espèces animales,
  - ✓ Service de la pathologie aviaire,
  - ✓ Service des zoonoses.
- ❖ **La sous direction du contrôle aux frontières, avec trois services :**
  - ✓ Service de l'épidémio vigilance et de l'analyse des risques,
  - ✓ Service du contrôle sanitaire des animaux,
  - ✓ Service du contrôle des produits d'origine animale.
- ❖ **La sous direction de la surveillance épidémiologique, avec trois services :**
  - ✓ Service de l'épidémio surveillance,
  - ✓ Service des études et de l'information sanitaire,
  - ✓ Service des relations extérieures.

## ii) La direction de la qualité et l'hygiène publique vétérinaire (DQHPV)

Cette direction pourrait être chargée notamment de :

- Contrôle hygiénique et sanitaire des abattoirs et des établissements de production, de conservation, de traitement, de transformation et de conditionnement des produits carnés,
- Contrôle hygiénique et sanitaire des établissements de production, de conservation, de traitement, de transformation et de conditionnement des produits de la mer et de l'aquaculture,
- Contrôle hygiénique et sanitaire des établissements de collecte, de traitement, de transformation, de conditionnement et de commercialisation du lait et des produits laitiers,
- Contrôle hygiénique et sanitaire des établissements de collecte, de traitement, de transformation, de préparation, de conditionnement et de commercialisation des œufs et des ovo produits,
- Contrôle hygiénique et sanitaire des établissements et structures de production, de traitement, de transformation, de conditionnement et de commercialisation des autres produits d'origine animale,
- Contrôle hygiénique, sanitaire et de qualité, des produits d'origine animale, de leurs dérivés et de leurs sous produits,

- Contrôle de conformité et de qualité des produits biologiques et des produits pharmaceutiques à usage vétérinaire ainsi que de la participation à l'homologation de ces produits,
- L'élaboration de projets de textes législatifs et réglementaires relatifs notamment à la protection du cheptel, à l'hygiène publique vétérinaire et à la qualité des produits, et aux produits biologiques et pharmaceutiques à usage vétérinaire,
- La planification et la définition des stratégies et des orientations en matière de santé animale et d'hygiène publique vétérinaire,
- Etudes épidémiologiques et économiques,
- L'inspection technico-administrative des structures vétérinaires régionales,
- La promotion de la privatisation des activités vétérinaires et du contrôle de l'activité des vétérinaires conventionnés de libre pratique,
- La définition des besoins de la DGSV, de la préparation des budgets annuels et du suivi de leur utilisation,
- Le suivi et l'évaluation de la réalisation des programmes de la DGSV et de leur impact,
- L'élaboration des programmes de formation continue et de recyclage.

La direction de la qualité et de l'hygiène publique vétérinaire peut comprendre trois sous directions :

- ❖ **La sous direction de la qualité des produits aquacoles et des produits vétérinaires et du contrôle des résidus, avec trois services :**
  - ✓ Service de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture,
  - ✓ Service de la qualité des mollusques bivalves vivants,
  - ✓ Service de la qualité des produits vétérinaires et du contrôle des résidus.
- ❖ **La sous direction de la qualité des produits carnés, laitiers, ovo produits et autres produits d'origine animale, avec trois services :**
  - ✓ Service de la qualité du lait et dérivés,
  - ✓ Service de la qualité des œufs et des ovo produits,
  - ✓ Service de la qualité des viandes et dérivés et des autres produits d'origine animale.
- ❖ **La sous direction des études, de la réglementation et de l'inspection, avec trois services :**
  - ✓ Service des études, de la planification, du suivi et de l'évaluation,
  - ✓ Service de l'inspection vétérinaire, de la législation et de la réglementation,
  - ✓ Service de la formation continue, du recyclage et des relations avec le secteur vétérinaire privé

Cet organigramme proposé nécessite, pour sa réalisation, de pourvoir l'ensemble des postes notamment ceux d'entre eux encore vacants par un personnel à recruter selon le profil du poste.

## 5.11. Projet de loi portant création d'un fonds spécial De santé animale et d'hygiène publique vétérinaire

### Article 1 :

Il est institué un fonds intitulé Fonds Spécial de Santé Animale

### Article 2 :

Ce fonds est destiné à contribuer au financement des programmes nationaux de lutte contre les maladies animales, à caractère pluriannuel, collectif et obligatoire permettant à moyen et long terme l'éradication de ces maladies animales.

Par définition, un programme national de lutte doit être réalisé sur tout le territoire mauritanien.

- Par son caractère collectif, il doit toucher l'ensemble des éleveurs détenant la ou les espèces animales concernées ;
- Par son caractère obligatoire, la participation des éleveurs doit être non facultative et l'ensemble des éleveurs concernés doivent se soumettre obligatoirement aux mesures de lutte retenues par le Ministère du Développement Rural ;
- Et enfin par son caractère pluriannuel, le programme national de lutte doit être réalisé et financé, sans interruption, par un budget pluriannuel qui s'étend sur une période d'au moins de 5 ans ;
- Ce fonds contribue également au financement des programmes de contrôle hygiénique des denrées alimentaires d'origine animale à tous les stades de leur production, transformation, commercialisation, importation et exportation ;
- Les programmes nationaux de lutte contre les maladies animales ainsi que les programmes de contrôle hygiénique et sanitaire des denrées animales et d'origine animales, objets du financement par ce fonds seront fixés par arrêté du ou des ministres concernés.

### Article 3 :

La contribution de ce fonds au financement des programmes nationaux de lutte contre les maladies animales et des programmes de contrôle hygiénique et sanitaire des denrées animales et d'origine animale portera aussi bien sur les moyens logistiques à acquérir que sur les services de fonctionnement.

### Article 4 :

Ce fonds contribue également au financement des associations de défense sanitaire et du comité consultatif de la santé animale qui sont à créer. Les montants de ce financement seront fixés par décret.

### Article 5 :

Le fonds spécial de santé animale et d'hygiène publique vétérinaire est alimenté par des ressources qui seront prélevées sur les animaux, les produits animaux et les produits d'origine animale, dont la circulation est constatée à travers les circuits économiques du pays ainsi que par les recettes réalisées par les services vétérinaires concernant les prestations de services qu'il fournit dans le cadre des contrôles, des agréments et des accréditations qu'ils accomplissent.

La liste des animaux, des produits animaux, des produits d'origine animale et les prestations de services fournis par les services vétérinaires qui feront l'objet de prélèvements parafiscaux ainsi que les modalités et le montant des prélèvements à effectuer seront fixés par décret.

### Article 6 :

La gestion de ce fonds est confiée au Ministère du Développement Rural qui en est l'ordonnateur principal et sera effectuée selon des modalités qui seront fixées par décret.



## 5.12. Projet de décret relatif à l'institution D'un Comité Consultatif de la Santé Animale

### Chapitre premier -Définition, objectifs et missions du Comité Consultatif de la Santé Animale

#### Article premier :

Le comité consultatif de la Santé Animale (CCSA) est une assemblée consultative chargée d'émettre des avis sur toute question ayant trait à la santé animale et plus particulièrement sur les programmes de prévention, de contrôle et de lutte contre les maladies animales.

#### Article 2 :

Le CCSA a pour objectifs :

- assister les ministres de l'Agriculture et de la Santé Publique en matière de lutte contre les maladies animales et les zoonoses,
- aider à la prise de décision pour toutes les questions relatives à la santé des animaux,
- formuler des recommandations pour une meilleure couverture sanitaire des animaux,
- permettre à tous les organismes concernés par la santé animale en Mauritanie de se concerter et d'échanger leurs points de vue sur les meilleurs moyens de protéger le cheptel mauritanien et de développer ses productions.

#### Article 3 :

Le CCSA a pour missions :

- émettre un avis sur les grandes orientations de la politique sanitaire vétérinaire et sur les grandes options en matière de lutte contre les principales maladies animales,
- se prononcer sur la fiabilité et l'efficacité des programmes de prévention, de contrôle, de lutte et d'éradication des maladies animales présentées par les services spécialisés du Ministère du Développement Rural,
- suivre et évaluer l'exécution des programmes de lutte retenus,
- se prononcer sur la nécessité et la fiabilité des systèmes et des réseaux d'épidémiologie surveillance à mettre en place,
- se prononcer sur les projets de textes législatifs et réglementaires relatifs à la santé animale, à l'hygiène publique vétérinaire et aux maladies transmissibles.

## Chapitre II - Composition et fonctionnement du CCSA

#### Article 4 :

Le CCSA est composé par les représentants des organismes suivants :

- Le CNERV,
- Le Conseil de l'Ordre des Vétérinaires,
- Le syndicat des vétérinaires de libre pratique,
- Associations et groupements professionnels,
- Ministères de la Santé Publique,
- Ministère de l'Intérieur,
- Ministère du Commerce,
- Ministère de l'Industrie,

- Ministère des Finances,
- Ministère de l'Intérieur,
- Un délégué régional des cinq grandes régions agricoles,
- Un chef de service de santé animale des cinq grandes régions agricoles,
- deux techniciens des services vétérinaires.

#### Article 5 :

Le président du CCSA peut inviter aux réunions du Comité toute personne connue pour son expertise et sa compétence.

#### Article 6 :

Le CCSA est présidé par le Ministre de l'Agriculture ou par son représentant.

#### Article 7 :

Le CCSA se réunit sur convocation de son président autant de fois que nécessaire et au moins deux fois par an.

#### Article 8 :

La Direction de l'Elevage assure le secrétariat des réunions du CCSA.

#### Article 9 :

Des groupes de travail peuvent être constitués au sein du CCSA et faire appel à toute compétence reconnue pour préparer les dossiers techniques à soumettre aux membres du CCSA avant les assemblées générales. La coordination de ces groupes de travail est assurée par la Direction de l'Elevage.

## 5.13. Projet de décret relatif à l'institution de prélèvements parafiscaux Sur les animaux, produits animaux et produits d'origine animale

### Chapitre premier - Institution de prélèvements parafiscaux au profit du fonds spécial de santé animale et d'hygiène publique vétérinaire

#### Article premier :

Il est institué au profit du fonds spécial de santé animale et d'hygiène publique vétérinaire, un prélèvement parafiscal sur les animaux, les produits animaux et les produits d'origine animale, ci-dessous énumérés, dont la circulation est constatée à travers le pays ou qui font l'objet de contrôles, d'agrément et d'accréditations de la part des services vétérinaires.

### Chapitre deux - Liste des animaux, produits animaux ou d'origine animale Objet des prélèvements parafiscaux

#### Article 2 :

Les animaux, produits animaux et produits d'origine animale devant faire l'objet de prélèvements fiscaux sont les suivants :

1. les bovins, ovins, caprins, équidés et camélidés à l'entrée des marchés hebdomadaires, lors des ventes aux enchères,
2. les animaux abattus dans les abattoirs publics et privés,
3. le lait à travers les centrales laitières et les centres de collecte de lait,
4. les produits animaux (produits laitiers, viandes, produits de la mer, cuirs et peaux..) à l'importation et l'exportation,
5. produits de la mer et produits animaux d'élevage au niveau des ateliers de conditionnement et de transformation

### Chapitre trois - Taxes et niveau de prélèvements

#### Article 3 :

Les montants des prélèvements parafiscaux sont fixés par décret ;

#### Article 4 :

Ces prélèvements peuvent être révisés chaque année, ils ne sont pas pris en considération pour la liquidation des droits et taxes dus.

### Chapitre quatre - Reversement du fonds à la trésorerie générale

#### Article 5 :

Les ressources du fonds spécial de santé animale et d'hygiène publique vétérinaire sont centralisées dans un fonds de concours ouvert au budget du Ministère des Finances.

## Chapitre cinq - De la gestion du fonds spécial de la santé animale Et de l'hygiène publique vétérinaire

### Article 6 :

La gestion de ce fonds est confiée au Ministère du Développement Rural qui en est l'ordonnateur principal.

Il peut déléguer son pouvoir à l'ordonnateur qui est l'Agence de la Santé Animale dont la création est à prévoir.

## Chapitre six - Modalités du fonctionnement du fonds Spécial de la santé animale et de l'hygiène publique vétérinaire

### Article 7 :

Les crédits alloués à l'Agence de la Santé Animale, pour l'exécution à l'échelle régionale, des programmes nationaux de lutte contre les maladies animales et de contrôle hygiénique et sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale, sont accordés par décision du comité consultatif.

### Article 8 :

Le comité consultatif siège au Ministère du Développement Rural, il est constitué par :

- les représentants centraux de la Santé Animale et d'Hygiène Publique Vétérinaire,
- un représentant de la délégation concernée,
- un représentant national des organisations professionnelles.
- un représentant du Ministère de la Santé Publique, du Ministère de l'Intérieur et du conseil de l'Ordre des Médecins Vétérinaires,
- un représentant des groupements d'éleveurs (associations de défense sanitaires à créer),